



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DEL MOLISE



Università  
degli Studi  
di Palermo



A.D. 1308  
unipg  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI PERUGIA



1° CONVEGNO DI

# FITOALIMURGIA



TRADIZIONE, PAESAGGIO, ECOLOGIA, SISTEMATICA,  
VALORE NUTRIZIONALE E CUCINA DELLE PIANTE SPONTANEE ALIMENTARI

SABATO 28 FEBBRAIO - DOMENICA 1° MARZO 2026

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE, CAMPOBASSO

**LIBRO DEGLI ATTI**

ISBN 9788896394519

Financial support under the National Recovery and Resilience Plan (NRRP), Mission 4, Component 2, Investment 1.1, Call for tender No. 104 published on 2.2.2022 by the Italian Ministry of University and Research (MUR), funded by the European Union – NextGenerationEU – Project Title "FuD WE PIC - Functional and biological Diversity and habitat assessment of Wild Edible Plants in Italy under different Climate and land-use change scenarios" – CUP J53D23006440001 - Grant Assignment Decree No. 1015 adopted on 7th July 2023 by the Italian Ministry of University and Research (MUR)



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

Pietro Ficarra

Esperto in etnobotanica alimentare



Non si sentiva forse la necessità di un lavoro che indagasse sui prodotti e le preparazioni culinarie che in Italia impiegano le piante spontanee alimentari, dato il quotidiano profluvio di parole sul cibo, compreso quello selvatico, tant'è che eravamo ormai arrivati, e da un po', al *selvatico di pregio* – oltre le gamme di qualità - e considerato che in questo ambito, che appena qualche decennio fa era di nicchia, non ci fermeremo certo qui. Tutti però, tutti i giorni, parlano di cibo tipico e tradizionale e non ci si poteva sottrarre all'onda<sup>1</sup> senza aggiungere nel 2024 alla collana stessa un lavoro, a carattere divulgativo, che ci sembrava mancasse. Ne è venuto fuori una sorta di corposo "atlante" dal titolo *Viaggio in Italia tra i prodotti e le preparazioni culinarie che impiegano le piante spontanee alimentari*, che riprendeva anche alcune delle questioni connesse ai temi di cui ci occupiamo nel convegno e che avevo fatto oggetto di attenzione un paio di anni prima in un altro lavoro, *Il selvatico in cucina: dalla povertà alla gastrolatria quotidiana. Questioni di etnobotanica e di nicchia, ma con un certo fascino e molte connessioni*.

Non era inutile del resto guardare agli impieghi dello spontaneo da un altro punto di vista rispetto a quello usato finora nella maggior parte delle indagini etnobotaniche, e proporre così ai lettori un piccolo viaggio, ragionato, alla scoperta delle cucine locali che nel nostro Paese impiegano ancora le piante spontanee in preparazioni e prodotti tradizionali, sia che essi finiscano sotto i riflettori sia che siano oggi sconosciuti ai più. Un viaggio, possibilmente alieno da certa facile retorica che si avverte intorno ai nostri temi, ma anche attento ai dettagli che costituiscono un prezioso patrimonio culturale, ereditato dal passato e talvolta prossimo a essere lasciato in eredità.

Ovviamente non qui è possibile fare una sintesi del lavoro ma neppure delle problematiche connesse né di aspetti che sono più che noti agli addetti ai lavori, ancorché essi costituiscano una base critica essenziale per osservare ogni relazione con le piante spontanee nell'attuale italiana cucina. Considerato il contesto specifico al tempo della *gastrolatria*, si tratta di questioni intorno alle quali i punti di vista sono tanti e talvolta divergenti, almeno quando si parla dello spazio allargato del mangiare il selvatico, o anche solo del suo "ritorno".

Le divergenze diventano vere e proprie sabbie mobili concettuali quando si affrontano temi intorno alla tipicità o alla tradizione e alle forme del suo c. d. "recupero". Esse si riflettono tanto sulla ricerca dei tratti comuni della tradizionale cucina con lo spontaneo come sul rilievo di quelli distintivi, tratti questi ultimi che però e spesso spengono le luci sui primi. Ci sono del resto somiglianze profonde fra territori anche lontani fra loro, come ci sono "identità" e peculiarità regionali o locali, tutte frutto di sedimentazioni nel tempo, lontane o più recenti che siano, innestate anche nelle usanze di altri popoli con cui il territorio è venuto in contatto. Ci sono inoltre gli usi delle minoranze culturali e

<sup>1</sup> L'autore con Stefania Scaccabarozzi è coautore della collana "Cucina selvatica"

linguistiche, presenti come isole all'interno di tutto il Paese.

Date queste e molte altre complicazioni, può essere qui utile accennare ad alcuni motivi che rendono quanto meno assai complessa ogni esplorazione della cucina selvatica, non solo per l'intero nostro Paese ma anche per territori assai più ristretti. I motivi della complessità sono dati innanzi tutto da ragioni di contesto, quello in cui operiamo tutti coloro che ci interessiamo a vario titolo allo spontaneo alimentare. Intanto, dopo diversi decenni dai primi "allarmi" il sentimento di un passato utile ma in pericolo, e quindi da salvare, si ritrova ancora ampiamente diffuso: superficialmente divulgato nei media e dai social, lo è in genere nella comunicazione, nelle produzioni editoriali e in mille iniziative, replicato con molteplici sfaccettature ma sempre accompagnato dalla sensazione che la perdita sia imminente e definitiva. Ma tutto ciò in contemporanea a una sempre più ricca trasmissione di ampie conoscenze alle future generazioni.

Le considerazioni sullo spontaneo alimentare come residuo della storia e il suo destino sono oggi anche amplificati da ogni genere di media, spesso banalizzati in rubriche e discussioni su ogni tema del vivere green. Le trasmissioni televisive giocano un ruolo determinante nella diffusione di una vulgata green data per consolidata ma che ha invece mille sfaccettature, contraddizioni e problematiche che rivelano una realtà complessa e lontana dalla vita semplice cui tutti aspiriamo.

Buona parte di coloro che percepiscono la perdita come irrimediabile rimane del resto confusa quando verifica che ciò che ha ritenuto un residuo della vecchia società contadina gli si presenta sui banchi della GDO o nelle portate della carta di un ristorante, a prezzi magari inavvicinabili. A pochi osservatori era evidente cinquant'anni fa che quest'ambito di nicchia connesso al cibo stava transitando dalla necessità alimentare come principale ragione per raccogliere piante spontanee e mangiarle alle molteplici opportunità offerte dalla società dell'abbondanza e dalla cucina del piacere. Nicchia o non nicchia, si tratta quindi di pratiche oggi pienamente inserite nel discorso sul cibo: sapori nuovi in cucina, a prescindere da qualunque retorica del buono e del giusto.

A dare sembianze e significati nuovi alle piante della povertà ci pensano i media e una miriade di pagine e blog di cucina, compresi chef stellati e i loro seguaci, tutti interpreti dei più autentici sapori selvatici. Le proposte pescano spesso nel passato e in usi che non sono affatto o del tutto scomparsi: *tradizione e innovazione* non è la formula che recita chiunque voglia oggi spiegare la propria cucina? Certe preparazioni sono così diventate oggi anche altro, piatti da proporre nella ristorazione tradizionale come nell'alta cucina, sulle più creative tavole domestiche (da esibire agli amici) e nel blog personale.

Si osserva da qualche anno anche il proliferare del selvatico in tutte le liste regionali dei prodotti agroalimentari tradizionali-PAT e non hanno però giovato a ciò solo le indagini etnobotaniche, quanto l'approccio insaziabile dei nostri tempi al cibo e lo smisurato interesse patrimoniale, e perfino lobbistico, che esso induce, soprattutto quando c'è in ballo un marchio, DOP, PAT o De.Co. che sia. La molla che comunque innesca il crescente interesse per l'utilizzo gastronomico delle piante spontanee non è d'altronde diversa da quella usata per gli alimenti esotici, connessa com'è, in ultima analisi, alla filosofia di fondo della gastronomia di tutti i tempi, ossia che due gusti sono meglio di uno.

Senza scomodare Trimalcione, alimenti particolari e "insoliti" sono anche la misura di ciò che oggi è il mangiare spontaneo come pratica distintiva: un tratto antropologico antico del mangiare, pressoché universale, dato dalla disponibilità di cibo unico e raro come rappresentazione di uno status. Quanto il consumo di ortiche possa essere a volte il connotato

di una cultura elitaria e non solo espressione del profondo mutamento di ruolo delle piante selvatiche rispetto al passato, si coglie meglio nelle carte della ristorazione di lusso ma è anche presente in certi discorsi che accompagnano neoraccoglitori e bloggers cucinieri.

Questi aspetti, alcuni del contesto in cui ci muoviamo, valgono qui solo come esempio di come ogni lavoro di esplorazione della cucina selvatica possa essere condizionato da tendenze e orientamenti del momento, ma anche altri fattori possono allontanare da uno studio scrupoloso e attento, a cominciare dal fatto che diverse specie e parecchie preparazioni sono "ingabbiate" dalla suddivisione regionale e da altri confini amministrativi, fissati certo per altri scopi e poco utili quando si tratta di ambiti che sono soprattutto culturali. Nelle indicazioni territoriali di una preparazione o di un prodotto si scelgono più spesso i suggerimenti già presenti in letteratura o in Rete o nei provvedimenti ufficiali di definizione di liste a marchio, ma ciò non esclude lo stesso rilievo in aree vicine, ancorché in regioni diverse, anzi, e anche in assenza di riconoscimenti.

Il vaglio delle informazioni poi è sempre impegnativo e lo scarto talvolta notevole, ma vanno prese in considerazione non solo le 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 prodotti e preparazioni destinati a un uso differito nel tempo, confetture e conserve di vario genere. Non si possono poi escludere, sul piano concettuale, liquori e distillati, sciroppi, bevande, ecc. e vanno considerati anche i condimenti e i piatti che sono solo delle ricorrenze o rituali.

Non sempre la cernita tra le innumerevoli informazioni ricavate da una pur ampia e pregevole letteratura etnobotanica e microstorica è facile, soprattutto se si deve distinguere tra tradizioni estinte ma date presenti, quelle riportate in auge per altri scopi e quelle ancora vive. Occorre poi, inevitabilmente, andare all'origine delle notizie che per diverse vie vengono riportate, con lo scopo di far apprezzare le tradizioni enogastronomiche locali, negli innumerevoli siti e social dedicati "al territorio" da Comuni, Pro Loco, associazioni, parchi, ecc.: possono essere enfatiche, celebrative, ingenuamente sbagliate e perfino del tutto false.

Vanno considerati altri limiti, alcuni inevitabili. Innanzi tutto l'impossibilità di reperire tutte le informazioni che potrebbero tornare utili, per quanto ce ne siano moltissime. Come è noto a chi studia la cucina locale, ci sono numerosi manoscritti e ricettari, ricerche scolastiche, materiali prodotti da associazioni o ricercatori locali, memorie del tempo che fu, tesi di laurea, documenti negli archivi delle istituzioni pubbliche e in quelli privati, stampa periodica, non solo scientifica ma anche divulgativa, ecc., che ne parlano ma che non è possibile consultare e che non viene digitalizzata. I social e i numerosissimi blog non mancano di interesse, passati al giusto vaglio, aiutati da eventuale AI seria, ma per quanto Google spazzoli molto, molta polvere rimane sotto il tappeto.

La stessa documentazione selezionata non si rivela poi sempre buona, e lo sanno bene gli studiosi di etnobotanica più accorti, che raccolgono quanto riferito dagli informatori, che però non mancano talvolta di attribuire a talune specie impieghi e notizie che sarebbero da attribuire ad altre. Le attribuzioni sono anche più a rischio quando vengono da non addetti ai lavori, e passi negli articoli dei media ma il problema è serio anche nella documentazione ufficiale di un marchio, nelle schede tecniche dei PAT, De. Co., ecc.. In parte gli errori sono risolvibili per via di confronti, rimandi, nomi vernacolari o perché noti alla letteratura etnobotanica, ma in non pochi casi rimangono tali.