Il selvatico in cucina: pastasciutte e dintorni. Consigli, 180 ricette, 75 specie.



Pietro Ficarra - Stefania Scaccabarozzi

Il selvatico in cucina: pastasciutte e dintorni. Consigli, 180 ricette, 75 specie.

YOUCANPRINT, 2026
184 pgg. Prezzo € 25,00

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 l'ultima pubblicazione della nostra collana "Cucina selvatica per tutti" dedicata alle piante spontanee alimentari. Contiene ricette che possono ben adattarsi alla diversità dei gusti personali e tutte già sperimentate da noi, oltre a vari suggerimenti gastronomici e consigli sulla raccolta e il consumo. Il riferimento in questo caso non è a una sola specie ma alle molte piante che vi proponiamo nel ricco ricettario; le preparazioni riguardano inoltre piatti che possono farsi tutti rientrare tra le pastasciutte, anche se si estendono alle paste ripiene e a quelle preparate al forno. Il lavoro è stato pensato come sempre in funzione dell'impiego delle piante spontanee alimentari destinate alla tavola quotidiana e che appartengono alla flora italica, con un approccio gastronomico, volutamente goloso, ancorché limitato a questo genere di preparazioni. Fedeli agli scopi del nostro lavoro, le proposte fanno sempre riferimento all'idea di gastronomia 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 queste piante ma può essere apprezzato anche dai curiosi interessati, che magari si avvicinano al selvatico per la prima volta.

Gli autori, oltre che di alcuni temi in ambito culturale, si occupano da parecchi anni delle piante spontanee di uso alimentare, e lo fanno tramite pubblicazioni, il sito attivo sul Web dal 2008, www.piantespontaneeincucina.info, e alcune pagine social di FB. Al tema si approcciano a partire dalla loro formazione, storica e antropologica, applicata alla cultura alimentare e allo specifico che li interessa, con l'attenzione rivolta anche agli usi culinari e gastronomici delle diverse tradizioni italiane e a quanto di nuovo accade oggigiorno nel consumo del selvatico. Si segnalano nella collana – con questo al sedicesimo lavoro - la pubblicazione di guide che interessano i territori: Lombardia, Brianza e Triangolo Lariano, i Nebrodi in Sicilia. Un'ampia panoramica sulle principali piante spontanee della flora italica di uso culinario ancora presenti negli usi tradizionali è offerta nel recente Viaggio in Italia tra i prodotti e le preparazioni culinarie che impiegano le piante spontanee alimentari, mentre è un vero e proprio manuale culinario la Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti. Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia. Dal 2020 sono usciti vari approfondimenti su aromatiche spontanee, erbe amare e altre erbacce, bulbi, spine e germogli, le piante più buone e versatili e frutti, fiori e semi. L'attenzione alla cucina e alla gastronomia si ritrova, oltre che nei ricettari delle monografie, anche in 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 oltre alle nostre pagine FB