

Piante spontanee alimentari. Fitoalimurgia del Basso Veneto tra storia, cucina e tradizioni

scritto da Enzo Radunanza | 01/02/2016



“Piante spontanee alimentari. Fitoalimurgia del Basso Veneto tra storia, cucina e tradizioni” è un bellissimo libro pubblicato recentemente che ci svela i segreti delle erbe e che sarà un alleato prezioso in cucina.

Scoprire le piante spontanee alimentari, conoscerne le caratteristiche, le proprietà e gli usi in cucina nonché le storie e le tradizioni ad esse collegate. Un nuovo libro, scritto da Maria Clara Zuin, Maria Teresa Vigolo e Giuseppe Zanin ci introduce nell'affascinante mondo della fitoalimurgia.

Cos'è la Fitoalimurgia?

La fitoalimurgia è la disciplina che studia le erbe spontanee che si trovano in natura e che vengono impiegate soprattutto nell'ambito alimentare.

Ma limitarsi a questa definizione sarebbe riduttivo perchè l'argomento è molto più vasto ed affascinante. A partire dagli anni Sessanta del secolo scorso, la fitoalimurgia si è integrata nell'**etnobotanica** che documenta gli usi delle piante nell'ambito delle tradizioni popolari delle diverse civiltà acquisendo sfumature e contenuti nuovi non previsti originariamente.

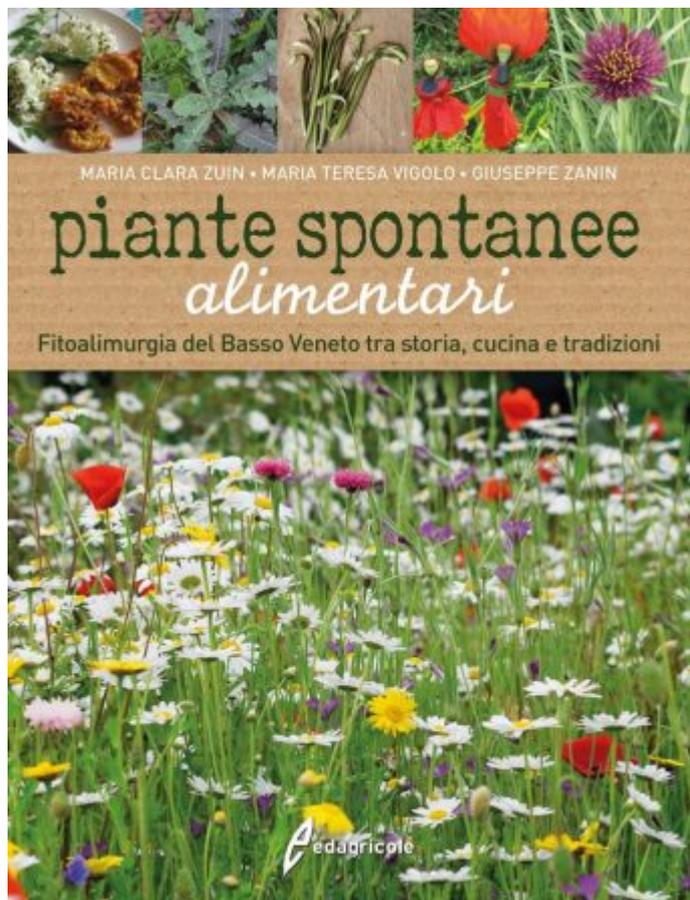
Da questa fusione è nata una materia coinvolgente che vuole essere un mezzo per conoscere le erbe e per recuperare i saperi, salvaguardare la biodiversità e le radici, per tramandare la memoria dei nostri antenati alle nuove generazioni. Quindi la conoscenza di queste piante, oltre a consentire di creare e degustare piatti nuovi in famiglia o con gli amici, diventa il pretesto per "raccontare" i nostri territori e le nostre tradizioni, per passeggiare e godere della vita all'aperto.

Nella storia, e soprattutto nei periodi di carestia, le erbe spontanee sono state una fonte di sostentamento alimentare per le classi meno abbienti. Venivano adoperate anche per preparare il pane come sostituti della farina, per donare più sapore a pasti frugali e per alleviare alcuni problemi di salute.

L'insieme di racconti legati alle erbe spontanee ha contribuito a trasformare la gastronomia in cultura. Una citazione riportata del Montanari spiega perfettamente l'essenza della fitoalimurgia e del collegamento tra erbe, cultura e tradizioni:

"L'organo del gusto non è la lingua ma il cervello, un organo culturalmente e perciò storicamente determinato, attraverso il quale si imparano e si trasmettono i criteri di valutazione; la definizione del gusto fa parte del patrimonio culturale di una società o di una popolazione".

Piante spontanee alimentari. Fitoalimurgia del Basso Veneto tra storia, cucina e tradizioni.



Sulle erbe spontanee e sulla fitoalimurgia in generale la [Edagricole](#) ha recentemente pubblicato un libro bellissimo dal titolo **“Piante spontanee alimentari. Fitoalimurgia del Basso Veneto tra storia, cucina e tradizioni”** scritto da **Maria Clara Zuin, Maria Teresa Vigolo e Giuseppe Zanin**.

Il volume ricorda, nell’impaginazione e nella grafica, i sussidiari che una volta si usavano nelle scuole elementari: la struttura dei paragrafi è chiara e ben organizzata e sono presenti molte immagini a colori che aiutano a conoscere bene le erbe e accompagnano le schede dedicate a ciascun esemplare esaminato.

Pur essendo molto ricco di informazioni, la lettura è piacevole ed appassionante e può essere una guida preziosa a disposizione di un pubblico vasto. Il libro infatti si rivolge a coloro che amano la cucina naturale e gli studi alimentari, a chi si interessa di botanica nonché a tutti i lettori che si lasciano coinvolgere dai racconti degli anziani, testimoni di una società quasi dimenticata.

La struttura del libro

Gli autori hanno compiuto un serio ed accurato studio storico e scientifico della materia, prendendo in considerazione circa 50 specie spontanee, ricavandone altrettante schede molto dettagliate che riportano l’origine, i periodi e i luoghi di raccolta, le tecniche di coltivazione, i principi attivi, le proprietà e alcuni aspetti legati ai costumi e alle tradizioni.

Le erbe vengono presentate con il nome della specie in latino, la famiglia botanica di appartenenza, il nome comune e il nome dialettale. Le fotografie sono molto preziose perchè riprendono la pianta a vari stadi di sviluppo e ne facilitano il riconoscimento e l’utilizzo.

Nell’ambito della **etnobotanica**, per ogni erba spontanea, il libro riporta:

- gli **usi alimentari**, indicando quali parti della pianta si mangiano, le modalità di consumo (se

- cruda o cotta) e gli accostamenti con le altre erbe spontanee o con altri cibi;
- le **ricette**, tratte da una ricerca bibliografica e dalle conoscenze personali degli autori e degli intervistati;
 - gli eventuali **usi medicinali**.

Pur avendo preso in considerazione delle erbe presenti su quasi tutto il territorio italiano, gli autori si sono concentrati sul recupero e l'organizzazione di sapori ancora presenti nel basso Veneto.

Le interviste

Per rendere il libro una sorta di appassionato romanzo storico sulle tradizioni contadine, sono state eseguite delle interviste a persone anziane tra i 60 e gli 85 anni, residenti nelle province di Padova, Rovigo e Vicenza cioè zone lontane dai grandi centri urbani e dove i saperi tradizionali sono ancora parte integrate della cultura. A loro è stato chiesto di parlare delle erbe spontanee e di come venivano adoperate nella tradizione contadina, di raccontare le esperienze familiari, le difficoltà vissute nei periodi di carestia e ogni aneddoto che avesse come protagonista questi doni naturali. Le loro conoscenze, frutto di esperienza vissuta oppure apprese dai loro genitori e dai nonni, sono un patrimonio prezioso che è importante tramandare alle nuove generazioni.

Per metterli a proprio agio, renderli più genuini e attivare con maggiore intensità i ricordi, gli intervistati sono stati incontrati in un contesto a loro familiare ossia nella loro casa o direttamente nei campi dove crescono le erbe. La conversazione è avvenuta nel loro dialetto, accanto al quale gli autori hanno inserito la traduzione in italiano.

Il Glossario

Alla fine del libro è stato inserito un glossario che è molto utile per la ricerca rapida dei termini più comuni relative alla botanica, alle erbe spontanee ed alla fitoalimurgia.

Acquista subito il libro in OFFERTA, cliccando sul seguente banner:

PIANTE SPONTANEE ALIMENTARI

Fitoalimurgia del Basso Veneto tra storia, cucina e tradizioni

Autori: Maria Clara Zuin - Maria Teresa Vigolo - Giuseppe Zanin

Editore: Edagricole di New Business Media srl (www.edagricole.it)

Contatti: Tel. 051.65751 - E-mail: libri.edagricole@newbusinessmedia.it

Data di uscita: dicembre 2015

Pagine: 320 (formato 19,5 x 26 cm)

Lingua: Italiano

Prezzo di listino: € 37,00
