


In libreria

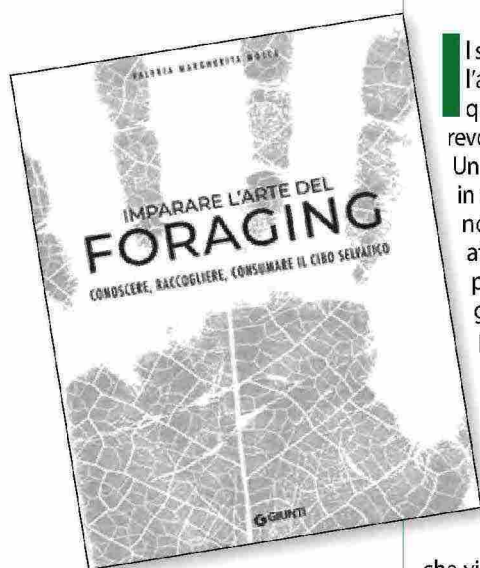
(Recensioni a cura di Aldo E. Tàmmaro)

Giunti Editore,
Firenze-Milano 2019, pp. 381
€ 29,00

Imparare l'arte del foraging

Conoscere, raccogliere, consumare
il cibo selvatico

di Valeria Margherita Mosca



Il sottotitolo dell'opera spiega qual è l'attività del *forager*, categoria della quale l'Autrice è una delle più autorevoli rappresentati a livello mondiale. Un argomento di palpitante attualità, in un momento in cui l'attenzione di noi terrestri viene energicamente attirata verso la necessità di comportamenti più rispettosi delle esigenze del pianeta che ci ospita. Si parte dall'ABC del *foraging* (definizione di *habitat*, riconoscimento e identificazione delle specie, norme di comportamento) per passare alla descrizione di undici tipi di *habitat*, ivi compreso l'*urban foraging* e i campi incolti, con l'elencazione delle varie specie che vi si possono incontrare. Si tratta di oltre centocinquanta specie di erbe, fio-

ri, alberi, arbusti, frutti, funghi, licheni, alghe e molluschi, di ognuna delle quali si trovano l'immagine, la descrizione, le parti commestibili, le caratteristiche organolettiche, le specie confondibili e la diffusione geografica.

Per ogni ambiente vengono forniti suggerimenti per l'esplorazione e indicazioni su come muoversi in sicurezza. A conclusione, si trova un elenco di ricette introvabili in una tradizionale trattazione culinaria: vi si parla infatti di vegetali come additivi naturali, farine di sussistenza, preparazioni e istruzioni per cucinare nella natura. In appendice, il glossario e l'indice delle specie per nome comune e per nome latino. A corredo dell'opera, la superba documentazione fotografica di Richard Felderer, autore di reportage per il *National Geographic*.

Cierre edizioni,
Sommacampagna-Verona,
2019, pp. 157
€ 14,00

La pentola di Leonardo

di Carlo G. Valli

La passione per la cucina, che ha accompagnato Leonardo per tutta la vita, ha fornito all'Autore l'occasione per richiamare l'attenzione dei tanti che ignorano questo aspetto della vita del Grande Genio. Come recita il sottotitolo, ci troviamo di fronte a "storie di corte, di vita quotidiana, di cibo, di cucina"; e sono proprio i due ultimi aspetti che costituiscono il nucleo di

quest'opera, sapientemente e piacevolmente inseriti fra note biografiche e di costume dell'epoca. Un posto particolare è riservato alle "macchine" progettate da Leonardo per facilitare e rendere meno faticosi i lavori di cucina e anche ad altre invenzioni, come, per esempio, quella del tovagliolo, la cui vera funzione venne però compresa solo nel 1700. Il volume di Valli fornisce una serie di elementi per accostarsi alla componente gastronomica dell'opera leonardesca e di spunti per approfondirne aspetti di particolare interesse.

