



Grand Gourmet



Sopra. Uno scatto di Tim Walker ("Casa Vogue", giugno 2000). In Canton Ticino, a Malvaglia, Meret Bissegger, organizza corsi di cucina con le erbe selvatiche (Casa Merogusto, tre lezioni: 3 e 17/5, 7/6; inf. +41-91-8701300) meretbissegger.ch.

«Quando intralciano i nostri piani o le nostre mappe ordinate del mondo, le piante diventano erbacce». Non poteva iniziare in modo più diretto Richard Mabey, nature writer inglese, descrivendoci da un lato l'uomo intento a «tracciare confini tra natura e cultura, stato selvaggio e domesticazione», dall'altro rivelando una natura che si difende strenuamente crescendo (o proliferando) nelle situazioni più disparate. Ma il suo "Elogio delle erbacce" (ed. Ponte alle Grazie, in uscita questo mese) è soprattutto un saggio raffinato, nel quale si delinea la profonda storia culturale legata alle erbe spontanee, «clandestini senza permesso di soggiorno», rei di crescere nel posto sbagliato: il cantiere abbandonato, l'aiuola in periferia, la stazione dei treni. In quest'ultimo con-

da Ernesto Schick nel suo "Flora ferroviaria" (ed. Florette), riedizione del petit cahier sulle specie vegetali presenti nella stazione internazionale di Chiasso. Così come stupisce "La mia cucina con le piante selvatiche" (ed. Casagrande Bellinzona): manuale completo nel quale si spiega come riconoscere, raccogliere e cucinare le 60 piante spontanee che Meret Bissegger – siamo sempre nel Canton Ticino –, pioniera della cucina bio e attiva nel movimento Slow Food, raccoglie nel suo insolito ricettario, illustrato dalle fotografie di Hans-Peter Siffert. Uno strumento teorico al quale si abbinano i suoi corsi pratici di cucina sulle erbe selvatiche; ecco allora prender forma sul suo bancone di legno crespelle di frumento e papavero, tortini di ortiche e mele, gnocchetti con fari-

e agronomo italiano, autore di "Cucinare le erbe selvatiche" (ed. Ponte alle Grazie), il quale riabilita piante a torto considerate "banali", proponendone una scelta in base a due criteri: la selezione delle più diffuse nel nostro territorio e un occhio di riguardo a quelle che hanno un interesse naturalistico, storico e culturale, oltre che culinario. Sono sempre erbe spontanee eduli italiane le protagoniste di due corsi: ospite del Museo della rosa antica di Modena (museoroseantica.it, il 22/5), il "Laboratorio di piante mangerecce" è tenuto da Alessandra Sandoni che, descritte habitat, provenienza e caratteristiche, prepara manicaretti con papavero, chenopodio, pimpinella, edera, achillea e ortica; a "Erbe in fiore" (terredifaenza.it, 28-29/5), invece, nel borgo di Casola Valsenio, si organizzano visite guidate con riconoscimento e degustazione di erbe e fiori selvatici. Per l'occasione, i ristoranti locali propongono specialità quali zuppa di topinambur e levistico, zuppa di fiordalisi, sfornato di spinaci e calendula. Sull'argomento, lo chef di riferimento rimane il pugliese Pietro Zito, che nel suo ristorante "Antichi sapori" di Montegrosso prepara le erbe spontanee raccolte a mano nell'Alta Murgia. In conclusione, e inaspettatamente, le erbacce offrono un pasto sano e a costo zero e permettono di riscoprire i sapori autentici e riprendere il contatto con la natura.

Erbacce shabby chic by Silvia Frau

Focus su un'inaspettata "selva" cittadina che si insinua, gustosa, tra giardini e orti. Attentamente analizzata, offre tutto il necessario per preparare gustosi menu

testo, stupisce la bellezza dei fiori e delle erbe spontanee raccolti in delicati disegni e puntuali osservazioni botaniche

nello. Con frittelle aromatiche di borragine e carote con margherite in padella, risponde Davide Ciccarese, ecoattivista