

Bacche, licheni, e radici il foraging entra in cucina “Ho imparato dalla nonna”

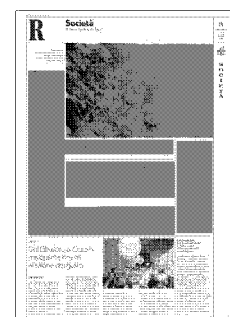
GAIA RAU

Dimenticate i cibi più belli che buoni, i sapori convenzionali, gli ingredienti dai nomi esotici e le cassette di frutta e verdura ammiccante e coloratissima esposte nei supermarket gourmet come nelle vetrine di una gioielleria. La nuova tendenza, in fatto di alimentazione, si chiama “foraging”. E cioè, tradotto in italiano, procurarsi ciò che mangiamo nella natura, che sia in un bosco di montagna o nelle acque di un lago. Alghe, arbusti, licheni, e poi semi, radici, erbe e resine: purché provenienti rigorosamente da ambienti incontaminati, e raccolti con le proprie mani, ripagando la fatica fatta con una garanzia di genuinità e rispetto per l'ambiente. È a questo fenomeno nuovo e antichissimo al tempo stesso che la tredicesima edizione di Taste, il salone di Pitti dedicato al gusto, al via alla Leopolda da sabato a lunedì, dedica un focus,

“In questo campo non ci si può improvvisare, nel nostro centro facciamo corsi per tutti, dai bambini ai grandi chef”

ospitando Valeria Mosca, fondatrice del Wood*ing Wild Food Lab di Seregno (Monza e Brianza), il primo laboratorio di ricerca al mondo dedicato agli alimenti selvatici: sarà possibile incontrarla domenica alle 11, quando parlerà de “Il cibo selvatico (foraging): una scelta possibile di un'alimentazione sostenibile o un'opzione culturale?” e, sempre domenica ma alle 16, per “La geografia del foraging”. Mentre sabato, dalle 15 alle 17, le Serre Torrigiani ospiteranno un workshop con merenda dedicato ai più piccoli. Una passione, quella di Mosca, che ha radici lontane, e che mescola ricordi di infanzia – «ho imparato a raccogliere le erbe passeggiando nei boschi con mia nonna», racconta –, studi antropologici, e una lunga esperienza nelle cucine dei grandi ristoranti. Nel foraging, giura, c'è un po' di tutto questo: «Partiamo da elementi che appartengono alla nostra tradizione – spiega – ma andiamo molto più in là: basti considerare che, nell'alimurgia europea, contiamo circa 500 specie selvatiche commestibili e utilizzabili in cucina». Quel che è certo, è che chi desidera mettersi alla prova con bacche e cortecce, non può, in alcun modo, improvvisarsi: «Per avvicinarsi al mondo del foraging è necessario acquisire competenze che spaziano dalla botanica all'erboristeria. Nel nostro centro, offriamo sia una formazione professionale, sia corsi amatoriali rivolti a un pubblico di tutte le età e tipologie: dai bambini fino ai grandi chef. Alla base, ci sono sempre regole che permettono di tutelare tanto la nostra incolumità, quanto l'ambiente: ecco perché, per esempio,

raccogliamo solo ciò di cui abbiamo bisogno, senza superare il 5% di ciò che vediamo disponibile, e stando alla larga dalle specie rare o sottoposte a regime di raccolta controllato». Quanto alle motivazioni, sono più che forti: «Integrare la dieta col cibo selvatico permette di abbassare il nostro impatto sul pianeta, ma offre anche vantaggi nutrizionali, grazie a ingredienti nutrienti e ricchi di principi attivi storicamente trascurati a favore di specie più produttive o appetibili esteticamente». Ma come convincere anche palati esigenti come quelli dei più piccoli? «Spesso, in realtà, i bambini sono molto più aperti e avventurosi degli adulti, e certi pregiudizi alimentari dipendono solo dall'educazione ricevuta. Per noi è importante instillare nelle menti giovani, attraverso corsi e progetti di formazione nelle scuole, l'idea che l'ambiente è una risorsa da usare con rispetto». Tanto più un ambiente variegato e perfetto per il foraging come quello italiano: «Non dimentichiamo che l'Italia è uno dei paesi del mondo più ricchi dal punto di vista della biodiversità».





Il personaggio Valeria Mosca ha fondato il primo laboratorio di ricerca al mondo dedicato agli alimenti selvatici. "Ci sono 500 specie commestibili" Domenica sarà a Taste (dal 10 al 12 marzo) per raccontare la sua esperienza