

## Recensioni

### Piante spontanee alimentari in Sicilia Guida di fitoalimurgia



Foto dell'Editore.

In Sicilia sono numerose le specie vegetali della flora autoctona utilizzate nell'alimentazione umana. Alcune di queste sono particolarmente diffuse e vengono anche vendute ai mercati rionali da raccoglitori specializzati in questa attività. Tuttavia è un patrimonio culturale da difendere e fare conoscere alle nuove generazioni inurbate prima che vada perduto. Il libro "Pianta spontanee alimentari in Sicilia" si aggiunge ad altre opere dello stesso tipo, non numerose tuttavia, che recentemente, almeno per la Sicilia, sono state pubblicate, compreso questo stesso titolo che giunge ora alla terza edizione completamente rinnovata. La necessità di pubblicare nuovamente, a distanza di pochi anni, una nuova edizione dimostra l'incessante attività di ricerca, sul tema delle piante selvatiche alimentari, dell'autore, Fabio Morreale (1966), naturalista sempre sul campo. Nella prima edizione del 2010 le piante descritte erano infatti un'ottantina, ora sono più di 130; si ha in questo modo un quadro alquanto esaustivo della flora edule siciliana. Tra le piante descritte prevalgono le verdure selvatiche come molte *Brassicaceae* e *Asteraceae*, molto apprezzate nella cucina popolare siciliana. Non mancano però specie arboree mediterranee come il carrubo o il pino domestico che, seppure spesso coltivate, possono annoverarsi anche nella nostra flora spontanea. Sono riportate anche alcune specie di origine esotica, ma da tempo naturalizzate in Sicilia, come il Ficodindia (*Opuntia ficus-indica*), ormai elemento identitario del

paesaggio rurale siciliano, l'Acetosella gialla (*Oxalis pes-caprae*) o il Fico degli Ottentotti (*Carpobrotus edulis*). Sebbene la linea guida per la scelta delle specie sia l'interesse fitoalimurgico, cioè alimentare più o meno noto, ma talora riconosciuto solo in ristretti ambiti del territorio siciliano, la narrazione su ogni specie spesso si allarga ad altri ambiti dell'etnobotanica, quali gli usi tessili, tintori, ecc. E va riconosciuta all'autore la capacità di dare tutte queste informazioni con un linguaggio chiaro e scorrevole che contribuisce a stimolare la curiosità sia del lettore non specialista che di quello più addentro su queste tematiche che, d'altra parte, sono quelle che più possono avvicinare un vasto pubblico alla conoscenza della flora, selvatica in genere e siciliana in particolare, così ricca di specie che costituiscono un patrimonio di biodiversità di grande valore che va opportunamente tutelato. Ed infatti anche per le piante trattate nel volume si danno norme per evitare raccolte distruttive o che comunque possano compromettere il mantenimento delle popolazioni.

Particolare cura è stata posta dall'autore sulla nomenclatura delle specie, elencate con il nome o i nomi italiani, il nome scientifico e il termine dialettale che in ambito regionale spesso varia; questo aiuta molto nel riconoscimento e nelle discussioni su queste piante, tenuto conto che spesso chi conosce bene le specie selvatiche mangerecce le chiama solo in siciliano, i botanici solo in latino e molti "urbani" o i non siciliani, desiderosi di avvicinarsi alla natura e all'alimentazione sana in genere, preferiscono individuarle con i nomi volgari italiani. Di rilievo l'ottima qualità delle immagini fotografiche che ritraggono le piante per lo più nel loro habitat naturale e nell'aspetto al momento ottimale della raccolta, che in genere avviene prima della fioritura e pertanto il riconoscimento si basa su caratteri in genere meno rilevanti per la determinazione, ma che l'occhio addestrato può bene individuare; infine è da segnalare una serie di ricette a cura di Slow Food Sicili a che stimolano ulteriormente il lettore al miglior uso di questi erbaggi.

Morreale F. (a cura di), 2018 - *Pianta spontanee alimentari in Sicilia. Guida di fitoalimurgia*. Prefazione di Mario Furlani. Casa Editrice Natura Sicula, Siracusa 320 pp., 16,5x23,5 cm, ISBN 978-11-000-0089-3, € 25,00.

(a cura di P. Minissale)