

Consigli e recensioni di libri

Autrice: Astrid Casatta

Data: 09.04.2021

Titolo: La cucina delle piante selvatiche

La passione di Meret Bissegger per tutte le piante selvatiche commestibili si è risvegliata su un'alpe in Ticino. La cucina vegetale di Meret non è solo una "cucina naturale", ma per alcuni anche una specie di "cucina magica", che, come tutte le magie, consiste in una ricchezza di trucchi imparabili.

Nel suo libro "Meine wilde Pflanzenküche - Bestimmen, Sammeln und Kochen von Wildpflanzen" (la mia cucina delle piante selvatiche – scegliere, raccogliere e cucinare piante selvatiche) vengono descritte più di 60 piante e presentate con immagini dettagliate. Vengono anche mostrati i luoghi, le caratteristiche di identificazione, i rischi di confusione, il modo giusto di raccogliere e l'uso in cucina.

L'identificazione e il libro di cucina contengono anche 120 ricette di piante selvatiche facili da fare: Salse per aperitivi, antipasti, insalate, zuppe, risotti, pasta, piatti da forno, contorni deliziosi e meravigliosi dessert. Le piante ritratte nel libro sono disposte botanicamente e indicate con i loro nomi latini e tedeschi. Le famiglie delle piante più importanti vengono presentate in aggiunta di esempi in capitoli aggiuntivi.

Il libro è quindi più di un libro di cucina - è anche una guida pratica per imparare a identificare le piante selvatiche più comuni nel loro stadio di crescita giovane. Non è destinato a sostituire altri libri di identificazione o di piante, ma è un interessante supplemento per il buongustaio di piante selvatiche.

Un libro che sicuramente riprenderete in mano più volte per sfogliarlo e per lasciarvi ispirare!

Il libro "Meine wilde Pflanzenküche - Bestimmen, Sammeln und Kochen von Wildpflanzen" è stato pubblicato dalla casa editrice AT e costa 39,90 euro.