



L'8 ottobre alle 17.30 presentazione del libro edito dai Biolabs del Sant'Anna e degustazione a cura dello Slow Food

Alla scoperta dei segreti della cucina povera volterrana

Venerdì 8 ottobre 2010 alle 17.30 a Volterra, presso la Casa Torre Toscano, in via Guarnacci 2, si terrà la presentazione del libro “Piante spontanee d’uso alimentare. Viaggio alla scoperta della cucina povera a partire dalla tradizione popolare volterrana” di Fabiano Camangi, Davide Bettini, Agostino Stefani, Giulio Cecchelli e Adriano Massimiliano Santoro. Il volume edito da Edizioni ETS di Pisa sarà al centro di una serata organizzata in collaborazione con i Laboratori BioLabs della Scuola Superiore Sant’Anna, con la Condotta Slow Food di Volterra - Alta Val di Cecina e con il patrocinio del Comune di Volterra.

A seguire una breve descrizione del libro:

Dai BioLabs della Scuola Sant’Anna di Pisa un agile testo di alta divulgazione, con il quale riscoprire le radici della tradizione culinaria toscana e italiana. Partendo dalla tradizione popolare volterrana, il volume prende in esame la flora spontanea impiegata nell’alimentazione, con notizie di carattere generale valide per tutto il territorio nazionale. Un pratico manuale strutturato in schede monografiche, che offre, “condite” da gustose curiosità, chiare spiegazioni sulle specie vegetali, evidenziando le parti commestibili da utilizzare, le epoche di raccolta, i metodi di lavorazione, di conservazione e di preparazione dei piatti; oltre a note di carattere medicinale, artigianale, etimologico sui nomi scientifici e dialettali. Un modo per riscoprire le antiche tradizioni culinarie regionali – oggi note anche sotto il nome di “cucina povera” – sempre più vicine alle aspettative del gusto moderno.