

Gianluca Pardini

ERBE & CO.

70 facili ricette per cucinare
con le erbe selvatiche e domestiche



Le Lettere

Se mai si era perso, oggi è sempre più in ripresa il piacere di una cucina fatta d'ingredienti semplici che conducono alla terra e al passato. E in un periodo in cui le scelte alimentari assumono posizioni controverse, parlare di erbe in cucina, credo che metta tutti d'accordo nell'efficacia della stessa.

Già Pellegrino Artusi affermava che i libri di ricette *“recano diletto alla mente e danno pascolo al corpo”* e *“gli erbaggi, purché non se ne abusi, sono un elemento di igiene nella cucina”* affermazioni a quanto pare condivise dalla casa

editrice “Le Lettere” di Firenze, avendo di recente pubblicato il libro *“ERBE & CO. 70 facili ricette per cucinare con le erbe selvatiche e domestiche”* di Gianluca Pardini.

L'autore, nella pagina iniziale del volume, ci racconta come contro voglia sin da piccolo ha conosciuto le erbe, aiutando la mamma che le raccoglieva per preparare gustose pietanze. Odori e sapori con cui è cresciuto e che magari l'hanno avvicinato alla cucina con la curiosità del buongustaio.

Attenzione divenuta passione, cresciuta con gli anni. Oggi Pardini è chef internazionale e, certo superando la mamma, lo troviamo a preparare appetitosi piatti. Lo dimostra il successo della sua non effimera *“Scuola Internazionale di Cucina Italiana”* con sede a Lucca. Una scuola di formazione di alta qualità, aperta dal 1986, ormai punto di riferimento gastronomico, annualmente frequentata da giapponesi, russi, americani, ed europei, oltre che da italiani.

Un lavoro sobrio, quello di Pardini, che con le ricette riportate, propone sapori legati alla terra, ci avvicina ad essa, e consente di serbare memoria di una tradizione gastronomica da ricollegare con le proprie radici, che con i propri aromi naturali, che fino a qualche tempo fa, sono stati i dati primari e fondanti di una società.

Ricette che sono espressioni creative, ma con origini di provenienza popolare, che rimandano al calore umano, che solo a leggerle si percepisce l'odore intenso di cucina, dei sapori di piatti *“buoni non solo da mangiare, ma anche da pensare”*, direbbe Lèvi-Strauss.

Nel volume sono presenti 24 ricette che possono interessare i vegetariani e 30 per i celiaci, oltre a 20 schede botaniche delle erbe, con delucidazioni sulla coltivazione, sulla raccolta, sulla conservazione, sugli usi con spiegazioni delle loro diverse proprietà per l'uso quotidiano.

Indicazioni che con la loro semplicità stimolano la passione per la cucina.

Ricette stuzzicanti con accostamenti di piacevole contrasto, da leggere e da provare.

Vito Mauro