



Il foraging

Inteso come raccolta di cibo spontaneo, il foraging è un'attitudine che appartiene da sempre al genere umano e animale. Fino a poche decine di anni fa era una pratica comune a molti ed era anche sostenuta da una vera e propria scienza, l'alimurgia (termine coniato nel lontano 1767 dal medico e naturalista Giovanni Targioni Tozzetti), che studiava la possibilità di cibarsi di alimenti selvatici in periodi di carestia o povertà. Fino alla fine dell'Ottocento, d'altronde, la dieta del ceto medio-basso era composta per gran parte da cibo selvatico, poiché ciò che veniva coltivato (non esisteva ancora l'agricoltura intensiva) era destinato ai ceti più ricchi.

Il termine foraging oggi sta a indicare l'attività di raccogliere vegetali (o parte di essi), molluschi di acqua o terra e insetti adatti al nutrimento umano nei territori incontaminati dei diversi ambienti naturali. Esiste ancora infatti e vive tutto intorno a noi una grande varietà di cibo selvatico, che possiamo imparare a raccogliere e utilizzare: la natura ci offre, "sui suoi generosi banchi", erbe fresche, frutti autunnali e del sottobosco, radici, funghi, licheni, alghe, cortecce interne, linfa, semi, molluschi e molto altro ancora.

Prima di avventurarsi però in esplorazioni gastronomiche che potrebbero essere dannose sia per l'ambiente sia per noi stessi, è importante avere una buona preparazione botanica (per saper riconoscere sul campo le specie edibili) oltre a una buona consapevolezza ambientale, centrata sul rispetto. L'unica forma di foraging che ritengo possibile oggi è quella di tipo conservativo, che non contempla le specie alimurgiche in generale, o quelle che sono state sempre raccolte nel tempo, ma che si concentra piuttosto sulla raccolta delle specie invasive, di quelle che in un certo senso nuociono ad alcuni ecosistemi e la cui raccolta può essere

