

Volterra

Venerdì 8 ottobre 2010 ore 17,30

Casa Torre Toscano, via Guarnacci 2

presentazione del libro

Fabiano CAMANGI - Davide BETTINI
Agostino STEFANI - Giulio CECHELLI
Adriano Massimiliano SANTORO

Piante spontanee d'uso alimentare

*Viaggio alla scoperta della cucina povera
a partire dalla tradizione popolare volterrana*



Edizioni ETS



Coordinatore

Leonardo Dell'Aiuto

**Fiduciario della Condotta Slow Food di
Volterra Alta Val di Cecina**

Saluti

Edoardo Mangano

**Presidente della Fondazione Cassa di
Risparmio di Volterra**

Renata Lulleri

**Dirigente Scolastico dell'Istituto
Comprensivo di Volterra**

Presentazione delle attività svolte dai Laboratori BioLabs

Luca Sebastiani

**Direttore dei Laboratori BioLabs della
Scuola Superiore Sant'Anna**

Presentazione del libro

*Fabiano Camangi - Davide Bettini - Giulio
Cecchelli - Adriano Santoro - Agostino
Stefani, Autori del libro*

Conclusioni

Daniele Buttignol

Segretario Slow Food Italia

Raffaella Grana

Presidente Regionale Slow Food

**A seguire è prevista una *cena a Volterra*
presso il *Ristorante Enoteca Del Duca*.
Per chi fosse interessato si prega di
prenotare entro il giorno 6 ottobre al
numero 3470593240**

Dai BioLabs della Scuola Sant'Anna di Pisa un agile testo di alta divulgazione, col 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.