



## VERDURE ANTICHE E DIMENTICATE

*Il grande ritorno*

**Keda Black**

17,5 x 28,5 cm - cartonato

192 pagine, illustrazioni a colori

€ 25 - 978 88 67531 004



9 788867 531004

A volte, mentre si spinge il carrello al supermercato, passando nel reparto frutta e verdura un brivido di freddo tipico del clima da era glaciale che dovrebbe giovare all'aspetto dei vegetali morde la schiena con piccoli denti ghiacciati... Forse è per questo che ci soffermiamo con una certa titubanza davanti alle verdure, mentre mani veloci scelgono, pesano e imbustano in un turbinare di guanti e sacchetti di cellophane. A volte però, mentre le operazioni di stoccaggio nel carrello sono all'apice, lo sguardo vaga speranzoso tra gli scaffali e viene inaspettatamente agganciato da strane creature che giacciono lì, accanto a innocenti cespi di lattuga, peperoni ipertrofici e mazzetti di carote dal brillante ciuffo verde. Il loro magnetismo ci attira inesorabilmente: hanno un aspetto senz'altro curioso, di certo sconosciuto. Quando ci pieghiamo per leggere a quale genere appartengano e carpirne la natura, il loro nome ci suona esoterico e lontano (rutabaga, scorzonera, mizuna...).

Si tratta di ortaggi dimenticati, che non hanno mai varcato la soglia della nostra cucina perché probabilmente la loro coltivazione è stata abbandonata da tempo, trascurata dall'agricoltura moderna, tesa a immettere sul mercato prodotti più resistenti alle malattie e più facili da vendere.

Siamo di fronte a piccole riscoperte di sapori e consistenze: a volte queste verdure sono veramente antiche, a volte sono state solo dimenticate dai consumatori, più spesso si tratta di ortaggi semplicemente strani e particolari... ma per niente al mondo vanno ignorati!

Prendetevi il tempo per ammirare la piccola galleria di ritratti bitorzoluti, tuberosi e a tratti allampanati offerti da questo libro: non sono creature di un mondo sotterraneo, solo di un altro tempo, e si portano dietro un ricco bagaglio di vitamine, fibre e colori che gioverà moltissimo alla vostra dieta. Quello che chiedono è solo un vostro sguardo, un palpito di curiosità per essere bollite, grattugiate o trasformate in un morbido purè.



Guido Tommasi Editore