

Erbe da Chef per Chef da Erbe

**Convegno dedicato ai cuochi,
per conoscere e usare le piante selvatiche eduli
tenuto da Mauro Vaglio**

**Camminare per prati e boschi alla ricerca di erbe.
Raccogliere per ore, sentire solo il rumore del ruscello,
del vento e dei propri passi.**

**Entrare in contatto con una natura così semplice e complessa,
rispettarne i tempi e capire quanto raccogliere e quanto lasciare.
E poi rientrare nel mondo degli uomini, prima il sentiero, poi l'asfalto,
le automobili e infine l'acciaio, il neon e la ghisa della mia cucina.**

**Iniziare a mondarle, sapendo già per cosa verranno utilizzate
e a quali altri alimenti verranno accostate.**

Io sono un cuoco e mai come in questi momenti posso dire di essere tale.

**Parlare di cucina con le erbe significa fare cultura del cibo,
significa accedere a alimenti qualitativi assoluti, sani,
gusti nuovi che non possiamo ritrovare in altri prodotti.**

**Cucina con le erbe è una naturale inclinazione
al rispetto della natura e alla sua biodiversità.**

**La conoscenza della raccolta selvatica ci fornisce
un livello di consapevolezza alimentare che, automaticamente,
ribalteremo anche sulla scelta degli altri alimenti coltivati,
allevati o confezionati. Il saper cucinare con gli ingredienti di qualità
che abbiamo a disposizione ognuno nella propria area,
riporta il cuoco al suo vero ruolo sociale di guida alimentare.**

E tutto questo non può che iniziare con la raccolta del selvatico.

Chef Stefano Zonca

