

I laboratori BioLabs della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa conducono da anni attività di ricerca sulla biodiversità vegetale, integrando le conoscenze di botanica, genetica, fisiologia ed agronomia, frutto delle competenze scientifiche presenti e consolidate all'interno dei laboratori.

Questo libro, *Piante spontanee d'uso alimentare. Viaggio alla scoperta della cucina povera a partire dalla tradizione popolare volterrana*, è l'ennesima dimostrazione di come sia possibile trattare con il dovuto rigore scientifico anche temi apparentemente semplici. Il testo introduce il territorio di Volterra curando i diversi aspetti della sua vegetazione, per analizzare, con il corpo predominante della pubblicazione, le piante di uso alimurgico nella tradizione locale e regionale. Per ogni specie gli Autori segnalano il nome popolare, quello scientifico, gli usi alimentari, quelli fitoterapeutici e altre notizie etnobotaniche. Segue una breve descrizione tecnico-botanica e una ricca documentazione fotografica a colori, per facilitare il riconoscimento delle specie vegetali all'eventuale raccoglitore.

Crediamo che dalla consultazione del testo sia i neofiti, sia i più esperti della materia potranno trarne beneficio.

Con questi auguri i laboratori BioLabs esprimono il sostegno alla realizzazione del volume, sperando che quanto prodotto possa costituire un modello per altre realtà e servire alle presenti e future generazioni come memoria degli usi e costumi popolari del Volterrano, connessi alla flora spontanea.

Con i migliori Auguri

Prof. Luca Sebastiani  
*Responsabile dei Laboratori BioLabs  
Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa*

12 Il Centro Territoriale Permanente per l'Educazione degli Adulti ha attivato nel 2007 il primo corso sui prodotti naturali spontanei del territorio con l'obiettivo di riscoprire gli usi e le consuetudini etnobotaniche della Val di Cecina. I corsisti, tra i quali numerosi operatori agrituristici e del turismo rurale, hanno palesato la necessità di produrre un'apposita pubblicazione sull'ambiente boschivo e agreste e sui suoi prodotti naturali, in particolare le erbe alimentari e i frutti spontanei, per recuperare gli usi gastronomici anche ai fini turistico-culturali.

Con la docenza del prof. Fabiano Camangi della Scuola Superiore Sant'Anna e del dott. Davide Bettini è stata raccolta un'ampia documentazione, successivamente sviluppata in collaborazione con Slow Food, grazie al cofinanziamento della Fondazione Cassa di Risparmio di Volterra con il Bando Ero-gativo del 2008.

La pubblicazione del presente volume, a cura di Slow Food, è motivo di soddisfazione per quanti operano nel CTP EdA di Volterra, perché documenta la concretezza dell'azione formativa realizzata e il suo contributo alla valorizzazione del territorio, delle sue risorse e dell'economia locale.

Si ringraziano i docenti, gli autori del libro, i corsisti, Slow Food e la Fondazione Cassa di Risparmio di Volterra.

Prof.ssa Renata Lulleri  
*Dirigente CTP EdA Volterra*