

Mi rincuora sapere che, sparsi qua e là, resistono ancora idee e progetti che meritano di ricevere attenzione e supporto. Questo libro è il frutto di uno di questi progetti, e voi che lo avete tra le mani, dovrete esser fieri di questi vostri concittadini che hanno lavorato per raccogliere le informazioni che contiene; e soprattutto della sensibilità che hanno dimostrato di avere coloro che hanno collaborato al suo sviluppo e alla sua realizzazione.

Infatti, lo studio delle piante selvatiche e di quelle addomesticate non è un gioco per soli botanici e agronomi, bensì, investe tutti gli aspetti di scienze e discipline quali l'archeologia, la storia, l'antropologia, l'agricoltura, la farmacia, la gastronomia, la medicina, il design del paesaggio e le scienze della comunicazione e del turismo.

Attraverso la conoscenza della flora spontanea e l'utilizzo delle erbe selvatiche, che un tempo avveniva secondo conoscenze tramandate oralmente e pratiche quotidiane di raccolta e presidio del territorio, è nata, cresciuta e si è affermata una cultura che oggi può essere valorizzata per una nuova lettura della geografia e per le nuove pratiche di fruizione sostenibile dei territori. E il termine sostenibile, ci tengo a ribadirlo, si riferisce agli ambiti agroecologici, antropologici e socio-economici entro i quali occorre valutare l'impatto delle singole azioni volte allo sviluppo del territorio.

Oggi, anche grazie a libri e progetti come questo dell'Alta Valle di Cecina, possono diventare disponibili a tutti le conoscenze che in molti altri angoli del pianeta sono andate disperse. Possiamo paragonarne l'importanza a quella che hanno le varietà autoctone e i semi che per generazioni ci hanno nutrito, appagato e nei quali ci siamo riconosciuti. Quei semi ai quali Carlo Petrini, nella sua introduzione a "Sementi e diritti" (*Slow Food Editore*, 2008) si riferisce come "principi della vita che portano con sé un patrimonio inestimabile, frutto di condivisione di saperi millenari e di buona pratica agricola. Accumuli sorprendenti di tecnica umana, di scienza gastronomica, di tradizioni sociali, culturali e religiose, di identità e di saper stare nella natura, con la natura. I semi sono il principio della libertà: di coltivare e mangiare ciò che ci rende felici, di affermare la nostra esistenza in un mondo che può sembrare dominato dal caos. Bisogna essere consapevoli che esiste un ordine naturale che forse non sappiamo capire appieno, ma di cui dobbiamo essere parte attiva e giudiziosa, senza pretendere di essere i sovrani assoluti del pianeta."

Conoscere i semi, le varietà coltivate, le erbe spontanee, le loro proprietà, ci consente di capire che non ci può essere futuro senza un corretto rapporto con l'ambiente, con l'agricoltura e con l'idea stessa di progresso. Ci consente di dare un diverso valore a termini come biodiversità, naturalità e gastronomia. Ci consente soprattutto di operare scelte politiche che puntino alla salvaguardia delle risorse, non al loro sfruttamento, alla difesa dei territori vergini, non alla loro cementificazione. Queste erbe stanno alla base del piacere che solo i sapori autentici sanno risvegliare, esse vanno comprese, conosciute e apprezzate, e la pratica del loro uso divulgata e attuata, come fonte di profonda armonia con quello che ci circonda e che magari nemmeno capiamo. Esse infine ci accomunano, perché la loro raccolta risale a periodi ancestrali in cui ancora non si praticava l'agricoltura, in una fratellanza universale che unisce le persone di ogni angolo del pianeta. Quelle persone sono là, perché prima di loro qualcuno ha cercato e raccolto erbe, con esse si è sfamato e curato, con esse ha pregato o si è semplicemente abbellito, attraverso esse ha conosciuto appieno le potenzialità del proprio territorio.

Quella fratellanza universale potete chiamarla Terra Madre e Slow Food è fiera che progetti di questo tipo vedano l'impegno e la collaborazione delle proprie realtà territoriali.

Roberto Burdese  
*Presidente Slow Food Italia*