

Mercoledì 1 Luglio - ore 15.30



Invita a

Erbe e fiori nel piatto

Piante spontanee commestibili e non

a cura di Francesco Falcinelli

Borragine, caccialepre, piantaggine, pimpinella e rapanzolo sono solo alcune delle piante spontanee che possono essere raccolte ed utilizzate a fini alimentari e gastronomici. Da sempre l'uomo è ricorso a queste piante specialmente nei periodi di carestie e di conflitti e recenti ricerche, oltre ad averne riconosciuto il valore nutrizionale, ne mettono in luce anche inaspettate proprietà salutistiche. Con l'ausilio di numerose immagini vengono presentate le più comuni ed importanti piante spontanee al fine di poter distinguere con sicurezza quelle commestibili da quelle velenose. Accanto a queste immagini, quelle tratte dai libri antichi della Biblioteca Storica Nazionale dell'Agricoltura in cui vengono citate proprio queste piante spontanee e le loro proprietà.



Francesco Falcinelli, da sempre attratto dal mondo vegetale svolge attività divulgativa dall'età di anni 18 tenendo incontri sulla propagazione, valorizzazione, diversità e riconoscimento delle piante. Dal 1997 è in forza al Comando Stazione Forestale di Assisi e dal 2000 pubblica con regolarità su riviste scientifiche specializzate articoli di botanica forestale e di floristica, coinvolgendo spesso nelle sue ricerche i maggiori botanici italiani. Ha finora realizzato un archivio fotografico di oltre 20.000 immagini del patrimonio vegetale rinvenuto a seguito dell'esplorazione sistematica soprattutto dell'Appennino umbro-marchigiano, dove ha compiuto circa 1700 escursioni in ogni stagione.

Sala Lettura

Biblioteca Storica Nazionale dell'Agricoltura

Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali

Via XX Settembre, 20 – Roma