

**a cura di Camilla Corradi
e Massimo Corradi**

MURO, IO TI MANGIO!

Emozioni e ritratti, storie e ricette per una meravigliosa dozzina di erbe di muro

*Testi ed editing di Maria Cristina Pasquali,
Incisioni e disegni di Alessia Zucchi
Fotografie di Carlo Bava
Volume 2 - 115 pagine
2018, Linaria Edizioni*

Muro, io ti mangio! è un percorso di emozioni, ritratti, storie e ricette, per una meravigliosa dozzina d'erbe di muro, coraggiose pioniere capaci di colonizzare nicchie imprevedibili tra le fessure delle pietre e nelle crepe del cemento adattandosi a condizioni di vita più che frugali, eroiche nel saper raccogliere e valorizzare ogni minima risorsa, utilizzando stratagemmi talvolta stupefacenti. Il volume, che in realtà sono due ma indivisibili, edito da Linaria e realizzato a più mani, è un omaggio alla bellezza e alla personalità di dodici delle erbe ospitate dai muri, in cui si avverte il confluire di diverse sinergie, interessi, passioni, linguaggi e punti di vista. Refrattario a ogni catalogazione, questa curiosa e sorprendente opera di divulgazione sconfinata in vari ambiti: dalla storia alla leggenda, dalla scienza all'ecologia, dall'etnobotanica alla gastronomia, danzando con i piedi della poesia e dell'arte.



Taraxacum officinale



Taraxacum officinale

Una "tes-
situra" con
le foglie di
parietaria
è inserita
all'interno
della pasta
di questo
rivolu-
zionario
raviolo
"alla
Marchesi"



Urtica dioica



Sedum telephium



La prima parte del libro è una raccolta di emozioni: per ogni erba infatti Alessia Zucchi ha realizzato un'incisione e un disegno a matita, alla ricerca di dettagli e stupori, ai quali si accompagnano frammenti letterari e poetici. Nel secondo tomo invece, la conoscenza circa la “meravigliosa dozzina” si fa più approfondita: i ritratti fotografici di Carlo Bava portano a incontrare punti di osservazione inconsueti e si intrecciano con le notizie raccolte da Maria Cristina Pasquali - storie locali che incrociano dati scientifici e curiosità provenienti da lontano, nel tempo e nello spazio - per invitare a guardare con occhi diversi le erbe che popolano i muri; le ricette originali infine, una per ogni pianta, sono l'invito a ri-scoprire sapori e sperimentare con semplicità nuovi e antichi abbinamenti. Erba vento, valeriana rossa, borragina maggiore, guardacà, erba delle api, viperina, ortica, acetosella, pimpinella, dente di leone, ciomolino e s-ciupitt: sono loro le speciali protagoniste di questo appassionante viaggio, imprevedibile percorso di osservazione e ricerca di un trascurato ecosistema di confine.

Website: www.gabare.it