l'Erborista
Mensile
Data 10-2009
Pagina 66
Foglio 1

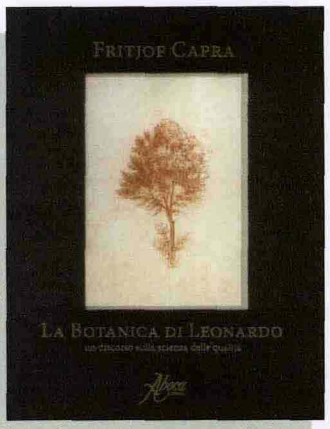
www.ecostampa.it

In Libreria

■ *A cura di Sergio Soriani*

Fritjof Capra, La botanica di Leonardo

Aboca Edizioni, Sansepolcro (AR), 2009, pp. 84 ill. 23, € 59,00



Genio universale indiscutibile, e non potrebbe essere altrimenti data l'importanza delle sue scoperte e delle sue produzioni nell'ambito della scienza, della tecnica e delle arti, Leonardo anche nello studio delle piante fornì dei contributi decisivi. A lui e più esattamente alla combinazione delle sue capacità eccezionali di osservatore dobbiamo l'intuizione relativa alla disposizione delle foglie: non è casuale, ma segue leggi matematiche che la organizzano in modo da evitare sovrapposizioni che impedirebbero la ricezione ottimale della luce. Questa scoperta insieme con le molte altre che connotano il genio del Leonardo botanico, in particolare sono evidenziati i suoi studi sulla crescita delle piante, trovano ne "La botanica di Leonardo", edito da Aboca Edizioni, un'esposizione storico-critica approfondita che viene realizzata in un dettato capace di coniugare la precisione delle informazioni con l'armonia dello stile. Istruttivo e piacevole, anche a livello stilistico il libro dimostra di cogliere lo spirito di Leonardo che non separava il vero dal bello, la scienza dall'arte, i numeri dalle forme. Ed è questo il motivo fondamentale che Fritjof Capra, lo scienziato austriaco autore del celebre "Tao della Fisica" e tra i protagonisti del pensiero della complessità, mette costantemente e chiaramente in risalto, oltre ogni pur importante nozione specifica: Leonardo nella botanica come in tutti gli altri campi introdusse una prospettiva scientifica unitaria all'insegna della relazione, anziché della scissione, votata alla comprensione dei fenomeni naturali piuttosto che al loro dominio. È la scienza delle qualità che per molti versi anticipa l'angolazione sistemica che informa le correnti più avanzate della scienza moderna.

Simone Iozzi, Medicina tradizionale erboristica,

Tecniche Nuove, Milano, 2009, pp. 300, € 39,90

La "Medicina tradizionale erboristica" di Simone Iozzi, pubblicato da Tecniche Nuove all'interno della collana "Tecnica farmaceutica & Cosmetica", tratta in modo approfondito il proprio strumento fondamentale, le piante officinali, dando un quadro dettagliato della materia erboristica - vita delle piante, uso delle erbe nella terapia costituzionale, tecniche di laboratorio e attività funzionale - che trova il suo tratto conclusivo in un «ampio compendio di piante medicinali con le loro caratteristiche, modalità di utilizzo ed eventuali controindicazioni o limitazioni». Le nozioni squisitamente tecniche e operative sono collocate in una lettura teorico-pratica di lungo periodo in cui viene ricostruita la vicenda della medicina tradizionale erboristica dalle origini - il momento in cui venne messo a fuoco il principio della *vis medicatrix naturae* ovvero la forza risanatrice della natura - fino agli attuali sviluppi, maturati attraverso una lunga vicenda di affinamenti, di confronti e di innovazioni come quella introdotta da Ippocrate. Da questo vasto itinerario la medicina tradizionale erboristica esce come un approccio dinamico e individualizzato alla cura, che trova la ragion d'essere della propria efficacia nella sua capacità di collegarsi ai «fondamenti biologici più intimi dell'esplicarsi della vita stessa». L'Autore è diplomato in erboristeria presso la facoltà di Farmacia dell'Università di Siena. Nel corso della carriera ha ricoperto incarichi prestigiosi in svariate associazioni quali ANEPO (Associazione Nazionale Piante Officinali), CIRF (Centro Italiano Ricerche Fitopratiche) e SOIFI (Società Italiana di Fitopratica).

Sophie Grigson, Equo & Solidale,

Tecniche Nuove, Milano, 2009, pp. 224, € 19,90

"Equo & Solidale" è un libro di ricette. Sono molte, varie e si possono vedere realizzate nelle fotografie a colori che accompagnano il testo. Spaziano dai piatti a base di carne e di pesce, alle preparazioni vegetariane, ai dessert fino alle "dolcezze alla frutta" e a una lista molto nutrita di gelati, sorbetti, pudding e mousse. Su questo livello il testo funziona come un repertorio di menu gustosi e facili da preparare grazie anche alla chiarezza della istruzioni: ogni ricetta viene accuratamente descritta rispetto agli ingredienti, alle dosi e alle modalità di preparazione. Esiste però un altro motivo che dà al libro un senso etico oltre a quello gastronomico e alimentare appena puntualizzato. Il titolo lo indica e l'introduzione lo spiega: la pubblicazione è infatti il frutto dell'iniziativa di Fairtrade Foundation, una fondazione presente anche nel nostro Paese con il nome di Fairtrade Italia, un consorzio senza scopo di lucro che opera nella cooperazione internazionale e nel commercio equo solidale con l'obiettivo di diffondere nella grande distribuzione i prodotti del mercato equo: «Fairtrade Foundation ha indetto un concorso, svoltosi durante l'annuale campagna di sensibilizzazione Fairtrade Fortnight 2007, per selezionare le ricette migliori e più fantasiose realizzate con ingredienti del commercio equo e solidale». L'iniziativa ha avuto successo. Le moltissime ricette pervenute alla fondazione sono state valutate da una giuria che alla fine ha selezionato le preparazioni vincitrici, riportandole nel libro.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
059745
Fairtrade