

E . S . C . U . L . E . N . T . A

AZIONE COLLETTIVA DI RACCOLTA E CONSUMO ALIMENTARE DI MATERIALI NATURALI

RACCOLTA, CONDIVISIONE, SUOLO, COMMESTIBILITÀ, NEOLITICO, AGRICOLTURA, CIBO, RADICI, PASTO, RISORSE, PRELIEVO DI ZOLLE, CUCINA, RICETTE, OSSERVARE, PALEOLITICO, MESSE, CHICCO, DEMETRA, SELVATICO, SEMINI, SUDDIVISIONE, RICERCA STORICA, CONOSCENZE BOTANICHE, DETERMINAZIONE, SISTEMATICA, TASSONOMIA, ROVISTARE, GETTI, SCOVARE, STACCARE, RIPARTIZIONE, TRASPORTO, PRATICHE DESUETE, SCOPERTE CULINARIE, RISCOPERTE CULINARIE, TENERI GERMOGLI, PISTILLI, PETALI, FOGLIOLINE, CLOROFILLA, SUCCHI, SPREMUTE, SEMI OLEAGINOSI, RUGIADA, ELISIR, COMMENSALI, ESPERIMENTI, PERCORSO, PAESAGGIO, STOCCAGGIO, CALPESTARE, RIZOMA, RIMESTARE, SELEZIONE, SCARTI, INTRUGLI, POLLINE, DISTILLARE, PAN, PROVVISI, SPONTANEO, VEGETALE, ANNOTAZIONI, PARTECIPARE, MINERALE, RACCONTI, LAVORAZIONE, REPERIMENTO, NATURA, CENA, TRASFORMARE, REGIONE, VIAGGIO, LIMITI GEOGRAFICI, ESSICCAZIONE, SCHIZZI, RIPRESE VIDEO, MARMELLATE, APPUNTI, SALATO, CONSULTARE, URGENZA ALIMENTARE, ASSAGGIARE, TOSTATURA, TUBERO, TRITURARE, POLVERIZZATO, MANGIARE, GUARDARE, TATTO, PASSEGGIATA, SPEZZATO, INFUSO, DECOZIONE, IMPASTO, BOLLIRE, ESTRARRE, MACERAZIONE, DISSEMINAZIONE, CARESTIA, ESTIRPARE, STAGIONE, EMERGENZA, ALGHE, COINVOLGERE, PROGETTO, FUNGHI, DISPONIBILITÀ, MATERIE PRIME, CONSUMARE, LOCALIZZARE, SURGELAMENTO, DOCUMENTAZIONE, SPECIE, DESCRIZIONI, SALAMOIE, ESSICCARE, LAVORO, NECESSITÀ, FOTOGRAFIE, UTILE, TAVOLA, UTENSILI, DISEGNARE, SCARSITÀ, LESSARE, RARO, NUTRIENTE, FIORE, TRADIZIONI POPOLARI, BACCHE, DIFFUSO, CAMPO, INFORMAZIONI, BOSCO, INFESTANTI, BIBLIOGRAFIA, REGOLE, ISTINTO, APPROVVIGIONAMENTO, IMPULSO, STUDIO, COLLABORAZIONE, ALLESTIMENTO, SCAVARE, DISCUSSIONE, FINANZIAMENTI, SORGENTE, CAVA DI SALE, PELARE, GITA, TERRITORIO, SCIACQUARE, TERRENO, SBUCCIARE, CINORRODI, ANALISI, AFFETTATO, BULBO, MINESTRA, ABBRUSTOLIRE, BOCCIOLI, PRIMAVERA, SUCCOSO, CONOSCITORE, BIBLIOTECA, SENSI, TENERO, NATURALISTA, PRELIBATO, SOSTENTAMENTO, AMBIENTE, REGISTRAZIONI, AGRONOMO, PREZIOSO, LICHENOLOGIA, SUCCEDANEO, ARCHIVIO, PREPARAZIONE, CONSERVARE, ESPOSIZIONE, PROCESSO,



E . S . C . U . L . E . N . T . A

AZIONE COLLETTIVA DI RACCOLTA E CONSUMO ALIMENTARE DI MATERIALI NATURALI

un progetto di andrea caretto e raffaella spagna

dal 2002

E.S.C.U.L.E.N.T.A - *dal latino: cose commestibili* - nasce da un moto interno, è forma esteriore di impulsi e istinti. Narra dell'impulso naturale e ancestrale a raccogliere ciò che si trova in natura allo stato spontaneo per nutrirsi e sostenere la propria esistenza e vitalità fisica. Esculenta non si configura come un'azione tesa ad esaminare analiticamente la più o meno ampia varietà di materiali naturali commestibili, né intende esprimere giudizi ecologisti o stimolare anacronistici ritorni a stili di vita "preistorici". Contattare la percezione dell'essenzialità dell'autosostentamento, della pura sopravvivenza fisica, costituisce l'origine e l'intento fondante dell'intero progetto.

L'azione di raccolta di materiale naturale spontaneo (vegetale e minerale) costituisce la prima e più importante fase del progetto; essa comporta il completo coinvolgimento fisico e di tutti i sensi di chi vi partecipa. Osservare l'ambiente non è un'azione vaga, ma è diretta e guidata dalla volontà di trovare un qualsiasi genere di materiale naturale commestibile.

Esculenta è un'operazione aperta alla collaborazione di chiunque intenda parteciparvi; i modi ed i livelli di coinvolgimento nel progetto sono estremamente vari e possono riguardare: la raccolta di materiale naturale spontaneo / la lavorazione, trasformazione e conservazione delle materie prime / le sperimentazioni culinarie / l'apporto di conoscenze e informazioni sull'argomento.

La documentazione di ogni singola azione è parte fondamentale ed integrante dell'azione stessa.

I materiali naturali raccolti, opportunamente trasformati e conservati, hanno costituito gli unici ingredienti utilizzati nella preparazione della Cena E.S.C.U.L.E.N.T.A, che ha avuto luogo il 29 maggio 2003 presso il Bu.net (Internet Wine Café) a Torino.

Dal giugno al settembre 2003, il progetto Esculenta ha partecipato all'esposizione *How latitudes become forms*, a cura di Philippe Vergne, tenutasi presso la Fondazione Sandretto Re Rebaudengo di Torino. Durante l'aprile 2004 il progetto è stato esposto a Padova alla mostra *Quotidiana 04*; durante l'inaugurazione sono stati offerti al pubblico in visita alla mostra, alcuni assaggi di materiali naturali raccolti nei giorni precedenti sui Colli Euganei.

Il progetto è tutt'ora in fase di crescita ed approfondimento.



E.S.C.U.L.E.N.T.A - from Latin: edible things - originated from an internal motion and is the external form of both impulses and instincts. It tells about the ancestral and natural need for collecting what is spontaneously available in nature and eating it in order to sustain one's existence and physical vitality. Esculenta doesn't aim at examining analytically the wide variety of edible natural materials, nor does it aim at expressing ecologists' judgements or suggesting an anachronistic return to a "prehistoric" lifestyle. The base and founding purpose of the entire project is to establish a contact with the essential need of self-sustenance and sheer physical survival.

The action of collecting spontaneous natural material (vegetable or mineral) represents the first and most important phase of the project involving all the participants completely, both physically and with their senses. Observing the environment is not a vague action but is motivated by the will for finding any kind of natural edible material.

The Esculenta project is open to anybody who wishes to take part in it. The forms and the levels of involvement in the project are extremely various and include: collecting natural spontaneous material / working, transforming and preserving raw materials / cooking experiments / providing information and expertise on the subject.

The documentation of every single action is a fundamental and integral part of the action itself.

The natural materials collected, properly transformed and preserved, were the only ingredients used for the preparation of the E.S.C.U.L.E.N.T.A dinner that took place in Turin on 29 May 2003 at the Bu.net (Internet Wine Café).

The project, which is still growing and deepening, has been shown in the following places:

2003 - How Latitudes Become Forms (curated by Philippe) > Foundation Sandretto Re Rebaudengo in Turin;

2004 - Quotidiana 04 > Museo Civico al Santo Padova.

E S C U L E N T A

I M P U L S O



Esculenta nasce da un moto interno, è forma esteriore di impulsi e istinti. Narra dell'impulso naturale e ancestrale a raccogliere ciò che si trova in natura allo stato spontaneo per nutrirsi e sostenere la propria esistenza e vitalità fisica. Esculenta non si configura come un'azione tesa ad esaminare analiticamente la più o meno ampia varietà di materiali naturali commestibili, né intende esprimere giudizi ecologisti o stimolare anacronistici ritorni a stili di vita "preistorici". Contattare la percezione dell'essenzialità dell'autosostentamento, della pura sopravvivenza fisica, costituisce l'origine e l'intento fondante dell'intero progetto.

Da qui in poi ogni possibilità di espletamento del progetto è vagliata e delimitata da precise regole che definiscono i margini dell'azione ad ogni tappa del processo. Le tappe costitutive si strutturano in buona parte secondo una successione temporale; a volte possono esistere contemporaneamente, altre volte s'invertono secondo un effetto di retroazione, a causa dell'espandersi delle conoscenze e delle esperienze acquisite nel tempo.

R A C C O L T A



La Raccolta costituisce l'azione centrale del progetto Esculenta. Essa comporta il completo coinvolgimento fisico e di tutti i sensi di chi vi partecipa. Il percorrere ed attraversare territori ed ambienti diversi (prati, boschi, margini di campi, rive di fiumi e laghi, ecc.) è diretto da una precisa intenzione. Osservare l'ambiente non è un'azione vaga, ma è diretta e guidata dalla volontà di trovare un qualsiasi genere di materiale naturale commestibile. Rovistare nel terreno e tra la vegetazione, riconoscere o non riconoscere la specie o il materiale individuato, prelevare, sradicare o tagliare il materiale, odorarlo, annusarlo ed a volte assaggiarne il sapore, costituiscono la serie di azioni che precedono il gesto puro della Raccolta: cioè del prelevare per trattenere con sé.

LAVORAZIONE TRASFORMAZIONE CONSERVAZIONE



Tutti i materiali naturali identificati come sicuramente commestibili e prelevati, sono in vari modi avviati ad un processo di lavorazione e trasformazione. I materiali che non potranno essere consumati freschi al momento della preparazione della cena finale Esculenta, in quanto raccolti nei mesi e nelle settimane precedenti, possono essere conservati in modo diverso. A seconda del tipo di materiale e del suo uso come alimento, esso potrà essere: essiccato per essere trasformato in farina, cotto, tostato e macinato, conservato in salamoia, trasformato in marmellate, succhi o puree, bollito e refrigerato e altro ancora. Nella lavorazione della materia prima e nella preparazione delle ricette non potranno essere aggiunti ingredienti accessori come ad esempio: sale, dolcificanti, olii, conservanti, se non provenienti anch'essi dall'azione di raccolta in natura secondo i criteri di Esculenta

RICERCA INFORMAZIONE CONOSCENZA



A partire dalle conoscenze già in possesso di ogni partecipante all'azione, il progetto Esculenta dà il via ad un ulteriore accumulo d'informazioni sull'esistenza e l'uso di materiali naturali commestibili. Attraverso indagini di diversa natura, quali: interviste a individui con esperienze personali in merito (agricoltori, naturalisti, agronomi, persone che praticano o praticavano la raccolta di materiali naturali spontanei, ecc), ricerche su libri, riviste e pubblicazioni di ogni genere, le conoscenze sulla materia subiscono continuamente nuovi accrescimenti ed assestamenti. Ogni nuova informazione abbinata alla sua fonte di provenienza viene registrata o annotata, confluendo progressivamente nell'Archivio Esculenta.

D O C U M E N T A Z I O N E



La documentazione di ogni singola azione e fase del progetto è considerata un atto fondamentale ed integrante dell'azione stessa. Le azioni di raccolta dei materiali naturali, le interviste, le ricerche bibliografiche svolte, i momenti della lavorazione delle materie prime, l'allestimento del materiale per l'esposizione finale, la collaborazione alle attività culinarie per la preparazione della cena Esculenta, nonché la cena medesima, devono essere documentate. Le tecniche utilizzabili per fissare l'esperienza avvenuta possono essere le più varie, esse comprendono: lo schizzo, il disegno, l'annotazione scritta, l'audioregistrazione, la ripresa video, la fotografia, il racconto orale dal vivo al momento dell'esposizione finale, ecc.

A L L E S T I M E N T O E C O N S U L T A Z I O N E P U B B L I C A D E L L ' A R C H I V I O E S C U L E N T A



L'intera documentazione accumulata nei mesi di sviluppo del progetto Esculenta, assumerà una veste espositiva finale che accompagnerà, quale controparte essenziale, il momento della cena Esculenta. Ogni esperienza documentata verrà dipanata pubblicamente nell'esposizione finale: il pubblico avrà la possibilità di consultare i testi raccolti, sfogliare le annotazioni e gli schizzi disegnati, ascoltare le registrazioni audio, guardare proiezioni video e fotografie. La parte di esposizione della documentazione riferita ai materiali naturali commestibili raccolti, sarà affiancata da una sorta di "allestimento in opposizione", cioè dall'introduzione nell'ambiente espositivo di zolle prelevate da coltivazioni intensive di ortaggi ed altre prelevate da ambienti naturali.

ATTIVITA' CULINARIE E CENA ESCULENTA



La Cena Esculenta ha rappresentato il momento culminante dell'intero progetto. I materiali naturali raccolti nei mesi precedenti e opportunamente trasformati, hanno costituito gli unici ingredienti utilizzati per la preparazione della Cena (29 maggio 2003 c/o il Bu.Net - Via San Quintino 13/f a Torino). Essa ha assunto la forma di una performance dal vivo, visibile ed osservabile dal pubblico. La cottura dei materiali naturali raccolti e la preparazione delle singole portate è stata eseguita in sala; la zona cucina, immersa nell'area espositiva, era circondata dalle testimonianze dell'origine di ogni ingrediente. La cena presentava una successione variata di ricette aggregate in un menu complesso e completo.



E . S . C . U . L . E . N . T . A

COLLECTIVE ACTION OF GATHERING AND CONSUMPTION OF NATURAL MATERIALS

IMPETUS

ESCULENTA (from latin: edible things) originates from an inner impulse; it's the tangible expression of deep impulses and instincts. It deals with the natural and ancestral impulse of gathering what is found in nature in order to sustain and nourish one's existence and physical vitality. Esculenta is not an analytical study of edible natural materials, nor does it intend to pass ecological judgements or to encourage an anachronistic return to "prehistoric" ways of life. The perception of self-sustenance, pure physical survival, is the origin and the main purpose of the project. The plan of the project is based on precise rules which define the actions for each step of the process. Generally they follow a series of independent and sequential steps, which sometimes can be carried out at the same time or inverted as a result of the feedback deriving from the experience gained during the process.

GATHERING

Gathering constitutes the core of Esculenta project. It implies the complete involvement (physical, sensorial, emotional) of the participants. The action of exploring varied environments (woods, meadows, shorelines, etc) is not a vague action but is guided by a precise intention, the will of finding any edible natural material. The rummaging through the soil and vegetation, recognizing or not edible species, uprooting or cutting the plants, smelling and sometimes tasting the materials, are the actions that precede the pure gesture of HARVEST.

WORKING, TRANSFORMATION, PRESERVATION

All the gathered edible natural materials will be used as ingredients for cooking gastronomical specialities for the ESCULENTA feast, that will take place in Turin at the end of May. All the gathered materials undergo preparation and transformation processes. The products gathered and stored in the previous months are going to be preserved till the day of the feast in many different ways: freezing, drying, pickling, toasting, salted, transformed into jams, juices, purees, etc. No additional ingredients (salt, sweeteners, oils, preservatives, etc.) will be allowed in the transformation processes and in the preparation of the recipes, if they do not come from the harvest from nature according to Esculenta criteria.

RESEARCH, INFORMATION, KNOWLEDGE

Each person taking part in Esculenta enriches the project with his own knowledge and experiences on edible natural materials and their uses. In this way a progressive accumulation of information takes place. Through different kinds of surveys (interviews with agronomists, naturalists, persons who practice or practiced the gathering of natural goods, bibliographical searches, etc.) the knowledge on the subject continuously increases and becomes refined. New information will be continuously added to the Esculenta Archive.

DOCUMENTATION

The documentation of every single action and phase concerning the project is considered fundamental and integral part of the action itself. The harvest of the natural materials, the interviews, the bibliographical searches, the working of the raw stuffs, the preparation of the final exhibition, the culinary activities for the Esculenta feast and the feast itself, all must be documented. To document these actions, all manner of techniques are allowed: drawings and sketches, notes, audio and video recordings, photos, talks during the final exhibition, etc.

PREPARATION and PUBLIC CONSULTATION of the ESCULENTA ARCHIVE

All the documentation gathered in the previous months will be publicly exhibited during the Esculenta feast. On that occasion the audience will be able to leaf through annotations and sketches, to listen to the audio recordings, to watch videos and photos. The documentation includes a section of "opposite points of view", such as clod of earth from both intensive cultivations and from natural environments.

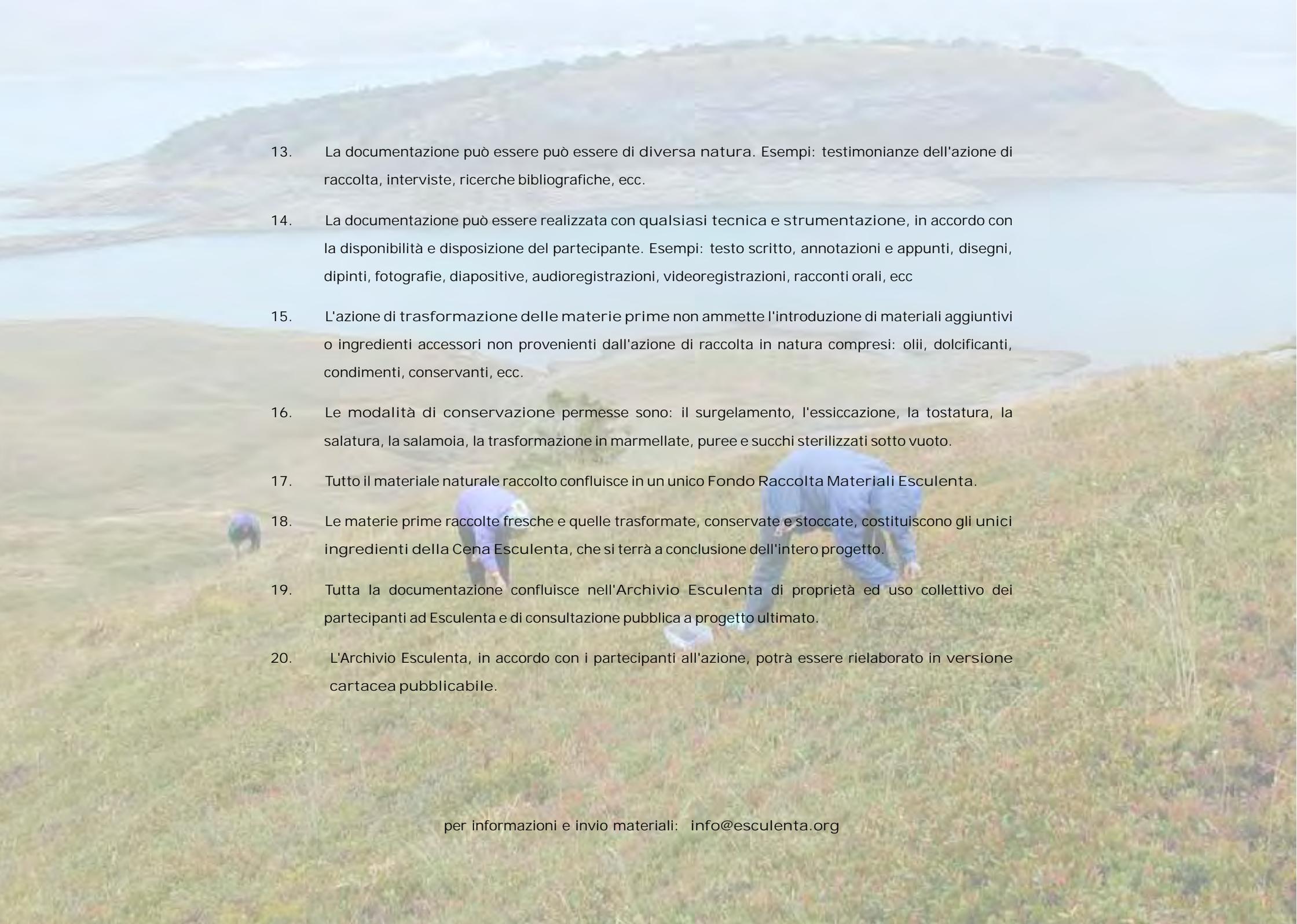
CULINARY ACTIVITIES and ESCULENTA FEAST

The project will culminate in the Esculenta feast, during which all the materials gathered and stored up in the previous months will be cooked in a live performance. The audience will be able to observe the culinary activities and see how each ingredient is used. The "kitchen area" will be in the exhibition area, and surrounded by documented origin of every ingredient. The supper will offer a complex and complete menu composed of a succession of original recipes. The number of the participants to the supper will depend on the total amount of natural harvested material.

ESCULENTA

REGOLE e MODALITA'

1. I materiali naturali raccolti appartengono esclusivamente alle specie ed ai componenti del mondo vegetale (piante, alghe, funghi, batteri) e di quello minerale.
2. Sono oggetto della raccolta solo quei materiali che si trovano in natura allo stato spontaneo.
3. I materiali raccolti (foglie, radici, semi, bacche, rocce, ecc.) appartengono alla categoria: "materiali naturali commestibili".
4. I materiali naturali appartengono alle categorie e specie provenienti sia da ambienti terrestri che acquatici (marini e di acqua dolce).
5. La categoria "materiale vegetale spontaneo" comprende anche tutte le specie non originarie della regione di raccolta, ma naturalizzate.
6. E' permessa la raccolta di materiale vegetale spontaneo cresciuto in ambienti naturali la cui origine è legata a semi diffusisi spontaneamente da coltivazioni agricole.
7. L'azione di raccolta non comporta limitazioni geografiche. Nel rispetto delle modalità suddette, la raccolta può essere effettuata in qualunque regione del pianeta.
8. La partecipazione al progetto Esculenta è aperta a chiunque, previa accettazione delle regole di raccolta e conservazione del materiale.
9. L'azione di raccolta e di ogni altra fase del progetto, può essere condotta singolarmente o in gruppi più o meno numerosi.
10. La partecipazione può interessare una, alcune o tutte le fasi del progetto Esculenta.
11. Le azioni di Esculenta a cui è possibile partecipare sono: raccolta di materiale naturale spontaneo / lavorazione, trasformazione e conservazione delle materie prime/ sperimentazioni culinarie, ricerca di informazioni e accumulo di conoscenze inerenti i materiali naturali spontanei / ricerca di finanziamenti / allestimento finale di tutto il materiale e documentazione raccolto/ attività culinaria e preparazione della cena Esculenta.
12. Ogni azione effettuata dai partecipanti è sempre accompagnata da un'opportuna documentazione e datazione dell'evento.

- 
13. La documentazione può essere di diversa natura. Esempi: testimonianze dell'azione di raccolta, interviste, ricerche bibliografiche, ecc.
 14. La documentazione può essere realizzata con qualsiasi tecnica e strumentazione, in accordo con la disponibilità e disposizione del partecipante. Esempi: testo scritto, annotazioni e appunti, disegni, dipinti, fotografie, diapositive, audioregistrazioni, videoregistrazioni, racconti orali, ecc
 15. L'azione di trasformazione delle materie prime non ammette l'introduzione di materiali aggiuntivi o ingredienti accessori non provenienti dall'azione di raccolta in natura compresi: olii, dolcificanti, condimenti, conservanti, ecc.
 16. Le modalità di conservazione permesse sono: il surgelamento, l'essiccazione, la tostatura, la salatura, la salamoia, la trasformazione in marmellate, puree e succhi sterilizzati sotto vuoto.
 17. Tutto il materiale naturale raccolto confluisce in un unico Fondo Raccolta Materiali Esculenta.
 18. Le materie prime raccolte fresche e quelle trasformate, conservate e stoccate, costituiscono gli unici ingredienti della Cena Esculenta, che si terrà a conclusione dell'intero progetto.
 19. Tutta la documentazione confluisce nell'Archivio Esculenta di proprietà ed uso collettivo dei partecipanti ad Esculenta e di consultazione pubblica a progetto ultimato.
 20. L'Archivio Esculenta, in accordo con i partecipanti all'azione, potrà essere rielaborato in versione cartacea pubblicabile.

E . S . C . U . L . E . N . T . A

AZIONE COLLETTIVA DI RACCOLTA E CONSUMO ALIMENTARE DI MATERIALI NATURALI

raccoglitori:

Antonella Aimar
Alberto Allegranza
Maurizio Allegranza
Samantha Alotto
Concetta Amato
Davide Barberio
Antonietta Battistello
Elisa Bertinotti
Graziella Borio
Luciana Borio
Paola Bosutto
Stefania Bruno
Laura Caccamo
Andrea Caretto
Laura Caretto
Maurizio Cellone
Manuele Cerutti

Giorgina Conterno
Mario Cosco
Bruno Dalla Libera
Paolo Dalla Libera
Massimo Delfino
Antonello De Santis
Paola Di Stefano
Paola Erino
Paola Falasco
Antonio Fazio
Rosanna Firpo
Silvia Garbarino
Fam. Giardino
Lucio Graziano
Fam. Isoardi
Gaspere Lombardi
Claudia Losi
Mariarosa Luoni

Pier Dionigi Mabritto
Sara Margiani
Gianni Martino
Cecilia Masaracchia
Carla Mattioli
Biagio Michieletti
Maria Teresa Mioli
Anne Molcard
Martina Mondello
Gino Pilucchi
Eliana Perissinotto
Vittoria Pischetta
Vittorio Pischetta
Aron Prati
Bruno Prati
Laura Pugno
Alessandro Quaranta
Ruben Ratti

Stefania Rosa
Rosetta
Sarah Rossetto
Giacomo Scarsi
Luca Schera
Matteo Schera
Stefano Serra
Fabrizio Sibona
Raffaella Spagna
Giuseppe Taverniti
Monica Taverniti
Melania Tesio
Marco Tonon
Gilio Tossida
Gianluca Viano
Alessandro Viano
Nino Vindrola
Silvia Vindrola

E . S . C . U . L . E . N . T . A

ELENCO DEI MATERIALI RACCOLTI

Acqua di fonte: Andrate (To) 26/05/03 Tre Pisse, Trivero, (Bi) 01/06/03

Acqua di mare (per il sale): Varigotti (Sv) 31/03/03 Capo San Donato, Finale Ligure (Sv) 05/04/03 -

Varigotti (Sv) 01/05/03 Pietra Ligure (Sv) 02/04/03 - Capra Zoppa, Finale Ligure (Sv) 03/05/03 loc.

Fiascherino, Lerici (Sp)

Sale di miniera Bex (Svizzera) 12/04/03

Sale marino Salina di Pedra di Lume, Isla di Sal, Capoverde, marzo 2003

Ajuga reptans: cime - fraz. Revigliasco, Moncalieri (To) - Issiglio, Val Savenca (To) Avigliana (To) 13/04/03

Alchemilla vulgaris: foglie Inverso, Val Chiusella (To) 06/05/03

Alliaria officinalis: foglie Avigliana (To) 13/04/03 - Bobbio Pellice (To) 04/05/03 - fraz. Revigliasco,

Moncalieri (To) 06/04/03

Allium schoenoprasum: foglie - fraz. Revigliasco, Moncalieri (To) 09/03/03 Avigliana (TO) 13/04/03

Allium ursinum: foglie Lago Coniglio, Ivrea (To) 21/03/03 Alice Superiore (To) 29/03/03

Allium vineale: bulbi, zona Eremo, Pecetto (To) fraz. Revigliasco, Moncalieri (To) 16/03/03 Prigelato (To)

Avigliana (To) 13/04/03

Arbutus unedo: bacche; Guardavalle Superiore (Cz), 02/01/03

Arctium lappa: radici, foglie e piccioli fogliari - Bobbio Pellice (To) 04/05/03; Pecetto (To) 01/05/03; Candia

(To) 26/04/03

Asparagus tenuifolius. turioni Giave (Ss) - Lecco, rione Bonacina

Betula alba: linfa e corteccia interna - Trivero (Bi) - Ala di Stura (To), Valli di Lanzo

Borrago officinalis: foglie - Deveys (Valle di Susa), 05/03

Castanea sativa: noci - fraz. Testona e zona Colle della Maddalena, Moncalieri (To) 05/01/03, 06/01/03,

14/01/03, 15/01/03, 17/01/03, 28/01/03, 29/01/03

Chenopodium album: cime - Moncalieri (To), fraz. Revigliasco

Chenopodium bonus-Henricus: giovani cime - Pian della Mussa, Valle di Ala di Stura (To)

Cynara cardunculus: boccioli fiorali Guardavalle Superiore (Cz) 17/05/03
Corylus avellana: amenti - fraz. Testona, Moncalieri (To) 29/01/03
Crataegus monogyna: boccioli fiorali Caselette (To)
Equisetum telmateja: fusti fertili - fraz. Revigliasco, Moncalieri (To) 20/03/03, 27/03/03
Erythronium dens-canis: bulbi e foglie fraz. Testona, Moncalieri (To) 16/03/03
Fagus sylvatica: gemme e giovani foglie - loc. La Verna, Cumiana (To) 19/04/03 Sampeyre (To)
Foeniculum vulgare: foglie - Golfo Aranci (Ss) 01/05/03; Guardavalle Superiore (Cz)
Fragaria vesca: radici, frutti e foglie - Celle (To); Bobbio Pellice (To)
Galium mollugo: cime Moncalieri (To), fraz. Revigliasco
Galium verum: cime Pecetto (To)
Helianthus tuberosus: tuberi - Giaveno (To)
Humulus lupulus: giovani getti - La Loggia (To) 25/04/03; fraz. Revigliasco, Moncalieri (To) 06/04/03;
Hypochoeris radicata: giovani piante Alice Superiore, Val Chiusella (To) 29/03/03 Plane di Barbato Trivero, (Bi) 21/04/03
Juniperus communis: bacche - loc. La Verna, Cumiana (To) 19/04/03 Bertesseno (To) 18/05/03 -
Knautia arvensis: foglie - Inverso (To), Val Chiusella
Lactuca scariola: giovani piante - Moncalieri (To) fraz. Revigliasco 20/03/03
Lamium maculatum: cime - Moncalieri (To) fraz. Revigliasco 16/03/03, 06/04/03
Lamium purpureum: cime - Moncalieri (To) fraz. Revigliasco 16/03/03, 06/04/03 e fraz. Tetti Rolle 24/02/03 San Bartolomeo, Avigliana (To) 10/03/03, 13/04/03 loc. La Verna, Cumiana (To) 19/04/03
Laurus nobilis: foglie - Moncalieri (To), fraz. Revigliasco
Melissa officinalis: foglie - Avigliana (TO) - fraz. Revigliasco, Moncalieri (To)
Mentha arvensis: Cime - Bobbio Pellice (To)
Mentha sp.: cime loc. Celle, Rubiana (To)
Morchella rotunda: corpi fruttiferi Sampeyre (To) , Valle Varaita
Muscari atlanticum: bulbi - Moncalieri (To), fraz. Revigliasco 09/03/03, 06/04/03 Lago Coniglio, Ivrea (To) 21/03/03
Muscari comosum: bulbi - Chiaverano (To) Lago Coniglio, Ivrea (To) 26/04/03 Calice Ligure (Sv) 02/05/03
Nasturtium officinale: foglie Giaveno (To) 10/03/03 Trivero (Bi) 21/04/03
Ornithogalum umbellatum: bulbi - fraz. Revigliasco, Moncalieri (To) 06/04/03 Bobbio Pellice (To) 04/05/03

Oxalis acetosella: foglie - Cumiana (To) loc. La Verna 19/04/03 - Moncalieri (To) fraz. Revigliasco 27/05/03
Papaver rhoeas: giovani piante - Cascinette (To)
Papaver rhoeas ssp strigosum: petali, boccioli - fraz. Revigliasco, Moncalieri (To) 28/05/03
Parietaria officinalis: cime - Avigliana (To) 13/04/03; fraz. Revigliasco, Moncalieri (To) 06/04/03,
Petasites hybridus: piccioli fogliari - Bobbio Pellice (To)
Phragmites communis: fusti - Candia (To)
Physalis alkekengi: frutti - fraz. Revigliasco, Moncalieri (To), 07/03
Phyteuma orbiculare: foglie - Inverso (To), Val Chiusella
Pinus pinea: pinoli Noli (Sv) 01/05/03
Pistacia lentiscus: rametto - S. Teresa di Gallura (Ss) 03/05/03
Plantago lanceolata: foglie - fraz. Revigliasco, Moncalieri (To) 10/02/03, 24/02/03, 09/03/03, 16/03/03, 20/03/03,
30/03/03, 04/04/03, 06/04/03 Avigliana (To) loc. La Verna, Cumiana (To) 19/04/03
Polygonatum multiflorum: rizomi Avigliana (To) 13/04/03
Polygonum bistorta: foglie e rizomi - Mondrone (To) Valle di Ala, valli di Ianzo (To) 06/05/03
Polyporus squamosus: corpi fruttiferi - Bobbio Pellice (To)
Portulaca oleracea, cime, fraz. Revigliasco, Moncalieri (To), 07 e 08/03
Primula vulgaris: giovani piante Avigliana (To) 13/04/03 Lago Coniglio, Ivrea (To) 21/03/03
Prunus cerasifera: drupe fraz. Revigliasco, Moncalieri (To) 07 e 08/03
Prunus spinosa: frutti - fraz. Revigliasco, Moncalieri, 08/03
Pulmonaria officinalis: cime - Moncalieri (To), fraz. Revigliasco 09/03/03, 06/04/03 Avigliana (To) 13/04/03
Quercus ilex: ghiande - Calice Ligure (Sv) gennaio 2003
Quercus rubra: ghiande Rosta (To) 23/03/03, 24/03/03, 01/04/03
Robinia pseudoacacia: fiori fraz. Revigliasco, Moncalieri (To) maggio 2003
Rosa canina: cinorrodi, foglie e petali: Moncalieri (To), fraz. Testona, fraz. Revigliasco 15/05/03 - Torninparte (Aq),
Colle Santa Maria, 27/02/03
Rubus fruticosus: radici, frutti - loc. La Verna, Cumiana (To) 19/04/03 Avigliana (To) 13/04/03 Precetto, loc Eremo,
(To), 28/08/03, 3/09/03 - Moncalieri (To) fraz. Revigliasco, 08/2003, Rubus idaeus frutti: Val Susa (Certosa di
Montebenedetto), 20/07/03

Rumex acetosa: cime Moncalieri (To), fraz. Revigliasco 09/03/03, 16/03/03, 20/03/03, 06/04/03

Rumex crispus: foglie, frutti - Moncalieri (To), fraz. Testona e fraz. Revigliasco 09/03/03

Ruscus aculeatus: turioni Monte Calvario, Friuli Venezia-Giulia Lago Coniglio, Ivrea (To) 26/04/03

Salvia officinalis: foglie - Golfo Aranci (Ss) e Giave (Ss) *Salvia pratensis*: foglie - 04/04/03, 06/04/03

Sambucus nigra: getti primaverili - Moncalieri (To), fraz. Revigliasco e fraz. Testona 09/03/03, 06/04/03 - Avigliana (To) 13/04/03
La Loggia (To) 25/04/03

Satureja calamintha: cime - Moncalieri (To), fraz. Revigliasco

Silene vulgaris: giovani getti - fraz. Revigliasco, Moncalieri (To) 16/03/03, 20/03/03, 30/03/03, 04/04/03, 06/04/03, 14/04/03 Alice
Superiore (To) 29/03/03 - Cascinette (To) Trivero, loc. Piane di Barbato 21/04/03 - Lago Coniglio, Ivrea (To) 21/03/03

Spiraea aruncus: giovani getti - Inverso, Val Chiusella (To) - Malesco, Val Loana (Vb) ai limiti del Parco Nazionale della Val Grande

Taraxacum officinale: radice e foglie, boccioli fiorali fraz. Revigliasco, Moncalieri (To) 28/12/02, 01/01/03, 09/03/03, 16/03/03,
20/03/03, 04/04/03 - Avigliana (To) 13/04/03, 10/03/03 - Alice Superiore (To) 29/03/03 Issiglio (To) 29/03/03;

Thymus serpyllum: parte aerea fraz. Gauna, Alice Superiore (To) 29/03/03 loc. Piane di Barbato Trivero (Bi) 21/04/03 loc. La Verna,
Cumiana (To) 19/04/03 Bertesseno (To) 18/05/03

Thymus vulgaris: rametti Noli (Sv) 01/05/03

Tragopogon pratensis: giovani piante fraz. Testona, Moncalieri (To) 06/04/03 fraz. Revigliasco, Moncalieri (To) 06/04/03

Trifolium pratense: foglie e fiori Moncalieri (To), fraz. Revigliasco; Moncalieri (To) Parco delle Vallere, Moncalieri (To) 11/05/03 -
Avigliana (To) 13/04/03 ;

Ulmus campestris: samare - fraz. Revigliasco, Moncalieri (To) 04/04/03, 15/04/03

Urtica dioica: cime - fraz. Revigliasco, Moncalieri (To) 09/03/03, 16/03/03 - Avigliana (To) - Pian della Mussa, Valle di Ala di Stura
(To) loc. La Verna, Cumiana (To) 19/04/03

Vaccinium myrtillus: frutti Lago del Moncenisio (Francia), 05/09/03

Valerianella locusta: giovani piante - fraz. Revigliasco, Moncalieri (To) 24/02/03, 09/03/03

Viola odorata: fiori Moncalieri (To), fraz. Revigliasco Avigliana (To) 13/04/03

Viola canina: fiori Avigliana (To) 13/04/03



E.S.C.U.L.E.N.T.A - Azione di raccolta di materiali naturali commestibili - Fraz. Revigliasco, Moncalieri (To), 24/02/03



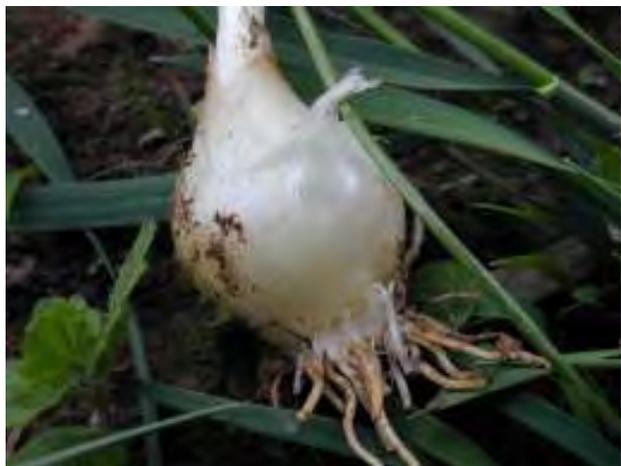
E.S.C.U.L.E.N.T.A - *Viola odorata*, lavaggio dei fiori commestibili - fraz. Revigliasco, Moncalieri (To), 06/04/03



E.S.C.U.L.E.N.T.A - Raccolta collettiva e trasformazione di materiali naturali commestibili - Fraz. Revigliasco, Moncalieri (To), 06/04/03



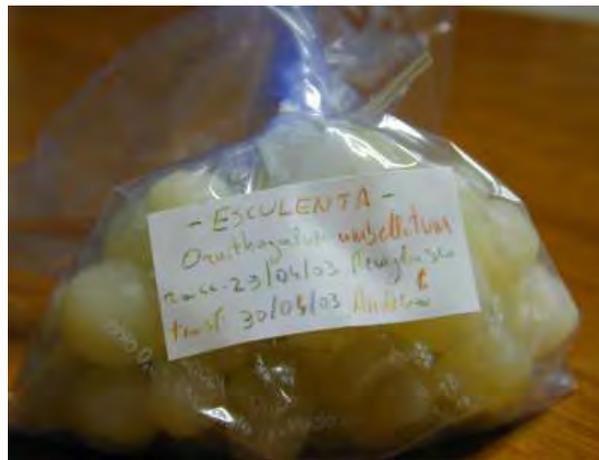
E.S.C.U.L.E.N.T.A - Esempi di Raccolte di Materiali Naturali Commestibili



E.S.C.U.L.E.N.T.A - Esempi di materiali naturali commestibili raccolti.



E.S.C.U.L.E.N.T.A - Trasformazione di materiali naturali commestibili provenienti dalle azioni di raccolta.



E.S.C.U.L.E.N.T.A - Esempi di prodotti finiti



E.S.C.U.L.E.N.T.A - Fiori commestibili, pulitura e lavaggio: fraz. Revigliasco, Moncalieri (To). Luogo di raccolta: Palanfré (Cn) 25/06/03



E.S.C.U.L.E.N.T.A - Raccolta di materiali naturali commestibili - Palanfrè (Cn), 25/06/03



E.S.C.U.L.E.N.T.A - bacche di *Vaccinium myrtillus*; lago del Moncenisio (Francia), 05/09/03



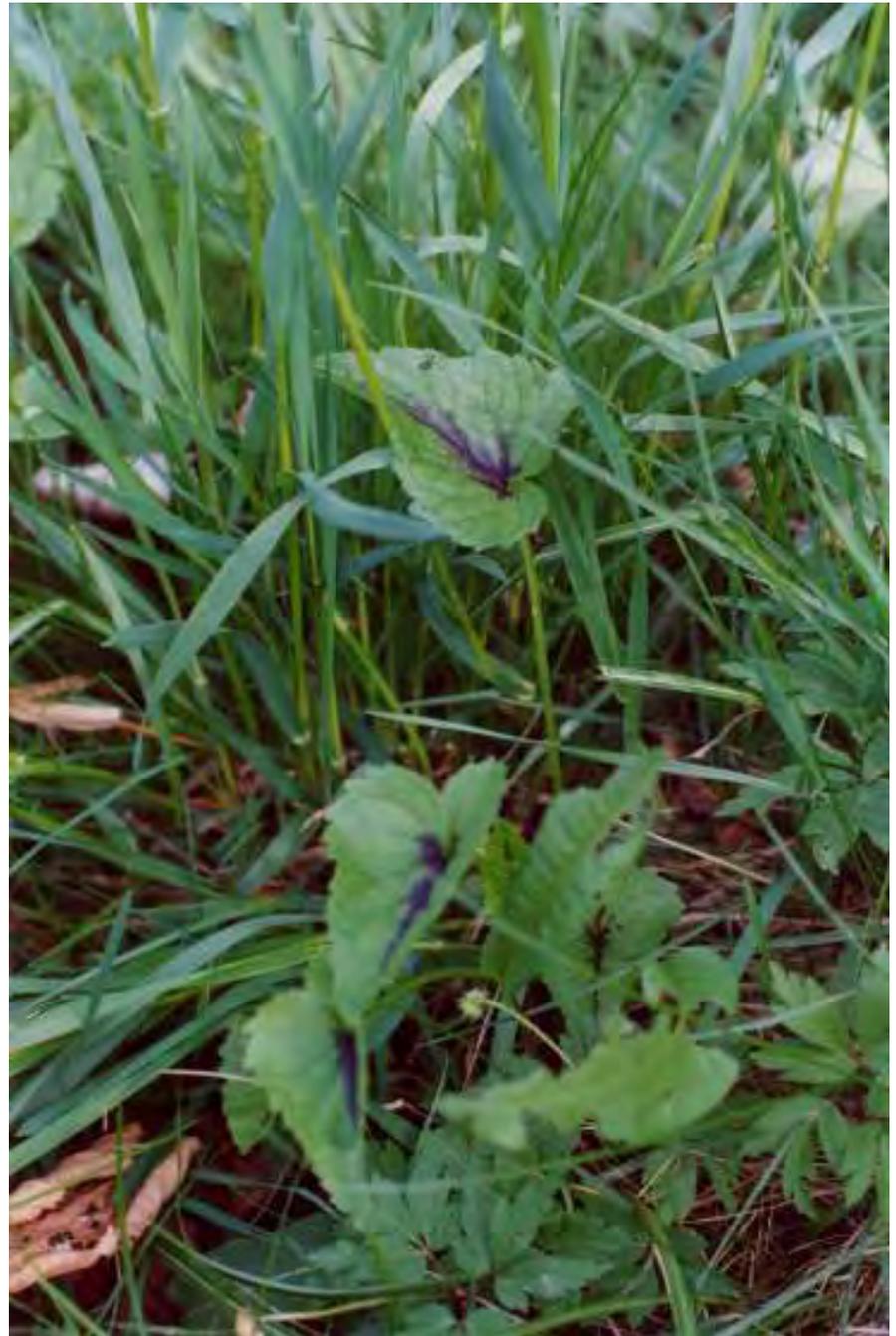
E.S.C.U.L.E.N.T.A - Raccolta collettiva di materiali naturali commestibili: bacche di *Vaccinium myrtillus*; lago del Moncenisio (Francia), 05/09/03



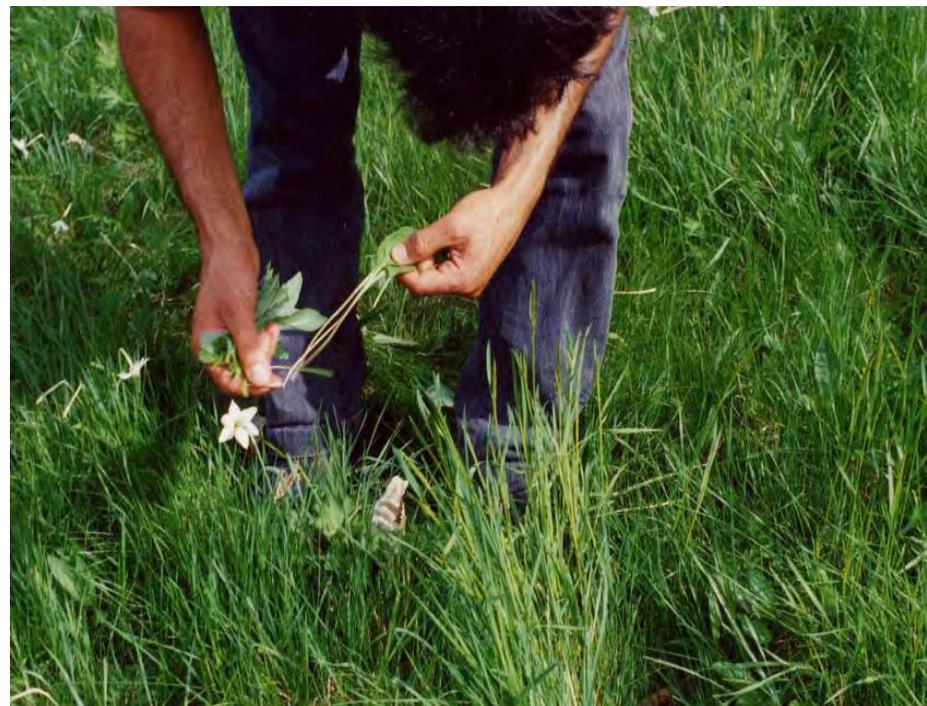
E. S. C. U. L. E. N. T. A - Lavaggio foglie e piccioli fogliari di *Arctium lappa* e fusti di *Phragmites communis* - Luogo di raccolta: Lago di Candia (To), 26/04/03



E.S.C.U.L.E.N.T.A - Raccolta collettiva di materiali naturali commestibili, Lago di Candia (To), 26/04/03



E.S.C.U.L.E.N.T.A - Raccolta di materiali naturali commestibili: *Polygonum bistorta* e *Phytolacca orbiculata*; Val Chiusella (To), 06/05/03



E.S.C.U.L.E.N.T.A - Raccolta collettiva di materiali naturali commestibili - Romano Canavese e Val Chiusella (To), 06/05/03



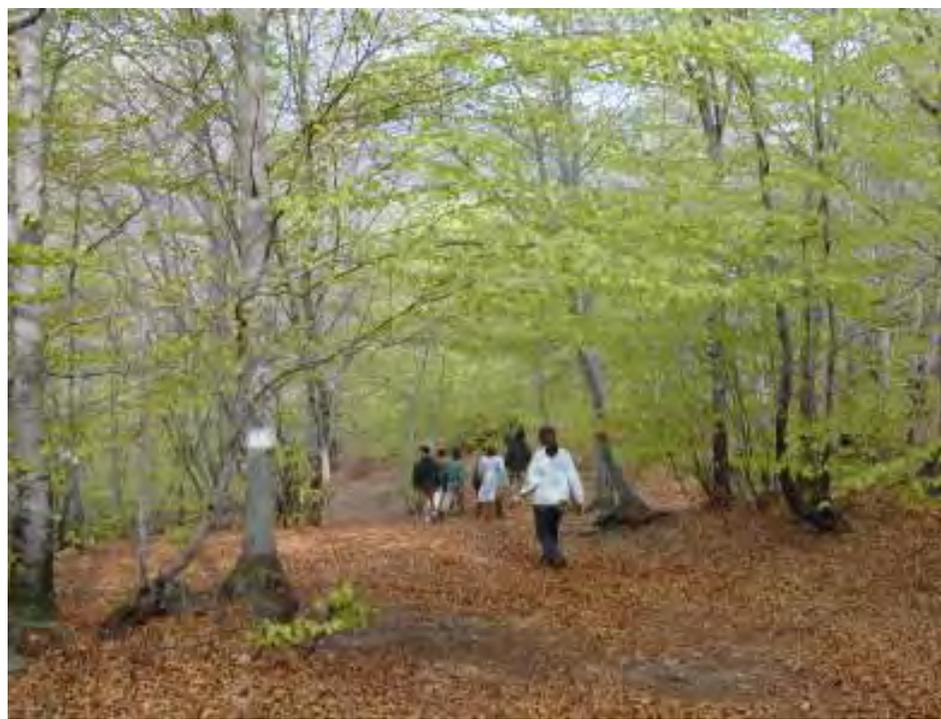
E.S.C.U.L.E.N.T.A - Pulitura di rizomi di *Polygonatum multiflorum*. Luogo di raccolta: Lago piccolo di Avigliana (To), 13/04/03



E.S.C.U.L.E.N.T.A - Raccolta collettiva di materiali naturali commestibili; Lago piccolo di Avigliana (To), 13/04/03



E.S.C.U.L.E.N.T.A - *Equisetum telmateja*, pulitura dei fusti fertili - Luogo di raccolta: fraz. Revigliasco, Moncalieri (To), 27/03/03



E.S.C.U.L.E.N.T.A - Raccolta collettiva di materiali naturali commestibili - loc. La Verna, Cumiana (To), 19/04/03



E.S.C.U.L.E.N.T.A - *Cynara cardunculus*, pulitura dei boccioli fiorali - Luogo di raccolta: Guardavalle Superiore (Cz) 17/05/03



E.S.C.U.L.E.N.T.A - Raccolta collettiva di materiali naturali commestibili - Val Pellice (To), 04/05/03

E.S.C.U.L.E.N.T.A - *Erythronium dens-canis*
fraz. Revigliasco, Moncalieri (To), 17/03/03



E.S.C.U.L.E.N.T.A - *Acqua di fonte*
Andrate (To) - 26/05/03



E.S.C.U.L.E.N.T.A - Lavaggio bulbi di *Allium vineale* - Luogo di raccolta: Monte Madonna, Colli Euganei (Pd), 21/04/04



Cena E.S.C.U.L.E.N.T.A - Ha avuto luogo giovedì 29 maggio 2003 presso il locale Bu.net a Torino, ha costituito un momento importante del progetto. Venti persone, selezionate per estrazione, hanno assistito in diretta alle attività culinarie ed hanno potuto assaporare i materiali naturali raccolti e rielaborati in un menù variato e completo. Nella preparazione della cena sono stati utilizzati esclusivamente materiali naturali raccolti dal dicembre 2002 al maggio 2003 dai partecipanti al progetto Esculenta e non è stato utilizzato alcun tipo di ingrediente aggiunto (ad es. olio) non derivante dalle attività di raccolta. Gli spazi del locale sono stati allestiti con una raccolta di immagini fotografiche e un video documentativo delle diverse fasi di raccolta e trasformazione dei materiali naturali; sono stati inoltre predisposti un'area cucina ed un tavolo imbandito per venti persone, circondati da alcune zolle di terreno prelevate da ambienti naturali e coltivazioni intensive.



Fase di allestimento della sala



Operazioni culinarie



E.S.C.U.L.E.N.T.A - La Cena Esculenta, c/o Bu.net, Internet Wine Café, Torino - 29 maggio 2003

E.S.C.U.L.E.N.T.A alla mostra *How Latitudes Become Forms* (a cura di Philippe Vergne)

Fondazione Sandretto Re Rebaudengo (Torino) giugno-settembre 2003

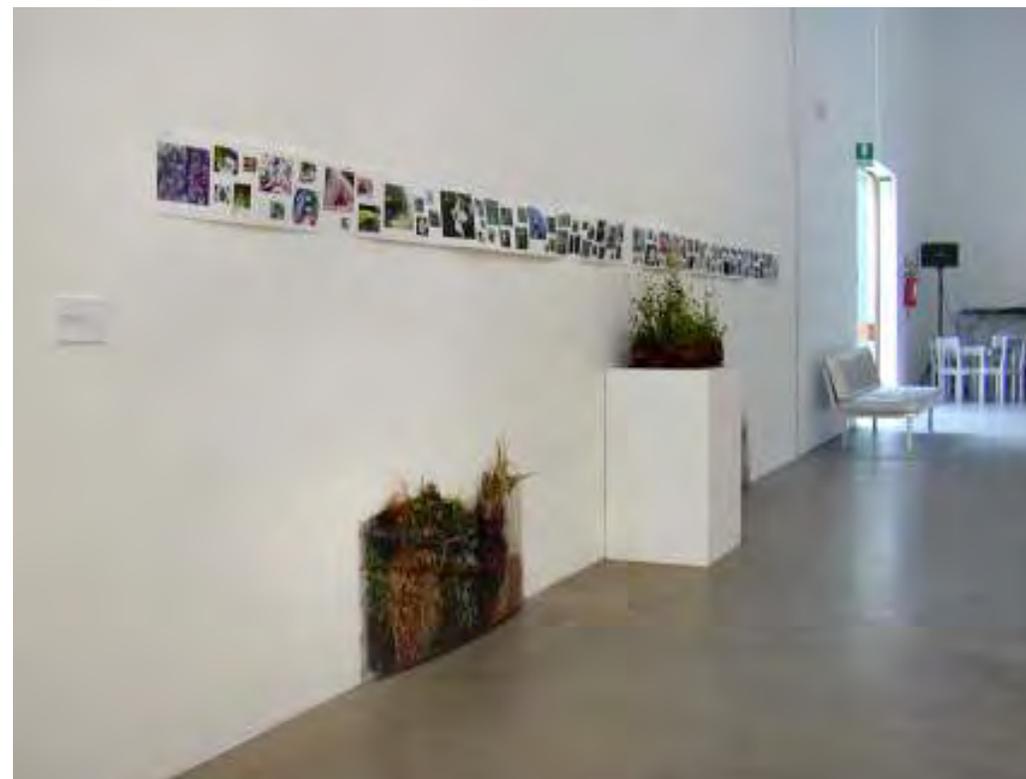


Foto a sin: tavolo per la consultazione dell'archivio E.S.C.U.L.E.N.T.A. con al di sopra una videoproiezione illustrante le operazioni di raccolta e trasformazione dei materiali. Foto a ds: tasca trasparente contenente i resti della lavorazione dei materiali, zolla viva prelevata in natura contenente piante commestibili, strisciate di fotografie riferite alle attività di raccolta e trasformazione dei materiali naturali commestibili.



E.S.C.U.L.E.N.T.A. Vedute dell'installazione alla Fondazione Sandretto Re Rebaudengo (Torino) per la mostra *How Latitudes Become Forms* (a cura di Philippe Vergne); giugno-settembre 2003
- In primo piano è visibile la zona cucina con il fornello e una zolla viva, prelevata in natura, contenente piante commestibili; sullo sfondo il tavolo per la consultazione dell'archivio E.S.C.U.L.E.N.T.A.; sono inoltre visibili le diverse sequenze di fotografie riferite alle attività di raccolta e trasformazione dei materiali naturali commestibili.



Aperitivo E.S.C.U.L.E.N.T.A - Fondazione Sandretto Re Rebaudengo (Torino); 6 settembre 2003



Raccolta di materiali naturali commestibili sul Monte Madonna, Colli Euganei (Pd); pulitura e trasformazione dei materiali naturali raccolti; attività culinarie e offerta di cibo durante l'inaugurazione della mostra *Quotidiana 04* c/o Museo Civico al Santo (Pd).



E.S.C.U.L.E.N.T.A - Veduta dell'installazione per *Quotidiana 04*, Museo Civico al Santo, Padova, aprile/maggio 2004