

Edulis

Plantas comestibles que transformarán la alimentación



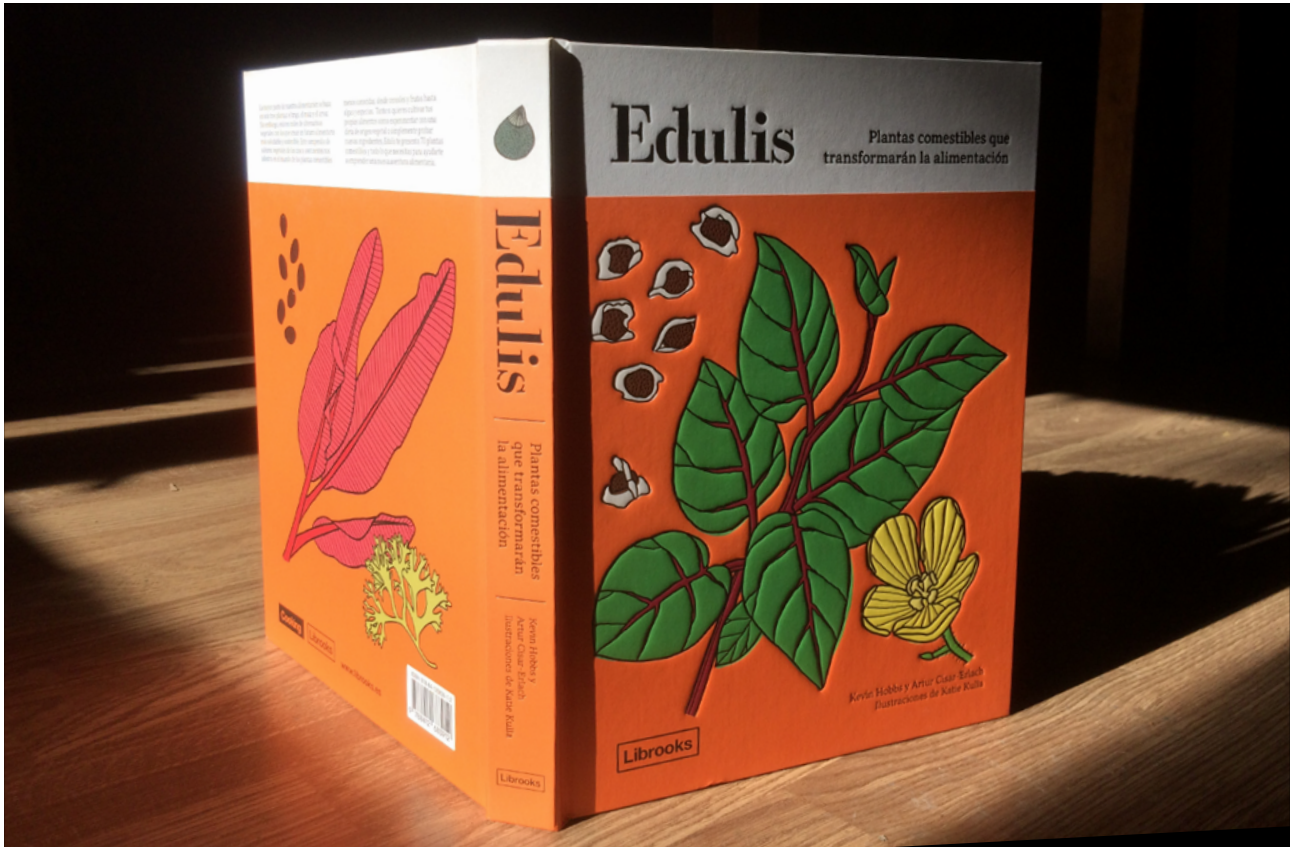
Librooks

Kevin Hobbs y Artur Cisar-Erlach
Ilustraciones de Katie Kulla

Un compendio ilustrado de plantas comestibles sostenibles de todo el mundo que están revolucionando nuestra forma de cultivar, comer y apreciar los alimentos.

Edulis

Plantas comestibles que transformarán la alimentación



En la línea de la cultura del aprovechamiento y de cómo encontrar alternativas vegetales para crear un futuro alimentario saludable y sostenible.

Este es un libro que nos hace mucha ilusión publicar. Su planteamiento revolucionario pretende dar respuesta a uno de los mayores retos del mundo actual, sumamente afectado por el cambio climático, la pérdida de la biodiversidad y la necesidad de alimentar una población creciente.

Edulis. Plantas comestibles que transformarán la alimentación plantea de qué manera podemos recuperar o aprovechar mejor las plantas que tenemos a nuestro alcance, algunas de las cuales dejaron de cultivarse hace siglos y otras quizás ignoramos que sean comestibles.

Con rigor y detalle, este libro va en la línea de la cultura del aprovechamiento y de cómo encontrar alternativas vegetales para crear un futuro alimentario más saludable y sostenible. Contribuyendo a esta búsqueda

de, ***Edulis*** presenta un compendio de 70 plantas comestibles, sabores vegetales de los cinco continentes en su mayoría muy poco conocidos, que incluye cereales, frutas, algas y especias.

Se trata de plantas resistentes que pueden prosperar en condiciones muy duras, que soportan sequías, lluvias torrenciales o heladas, capaces de regenerar suelos contaminados o con un alto aporte nutritivo y energético. Por ello, son cada vez más necesarias para garantizar la seguridad alimentaria en un mundo de clima cambiante.

Edulis presenta todo lo que necesitas para emprender una nueva aventura alimentaria, ya sea para adoptar una nueva dieta con más presencia vegetal, ya sea para cultivar de manera particular estas plantas o, simplemente, para probar nuevos ingredientes.

Edulis

Plantas comestibles que transformarán la alimentación



Moringa

Moringa oleifera (Moringaceae)

OTROS NOMBRES

Moringa, ben, jazmín francés, palo de aceite, palo jeringa, drumstick tree, moringa, Pfenderrichbaum, suragano

HÁBITAT NATURAL

India y Pakistán

SE HA NATURALIZADO EN

Crece bien en cualquier clima propicio

CONDICIONES DE CRECIMIENTO

Suelos húmedos, de neutros a ligeramente ácidos, a poder ser francos o franco-arcillosos y que drenen bien. Fructifica en pleno sol, a temperaturas de entre 25 y 40 °C, pero tolera temperaturas más altas y más bajas e incluso heladas ligeras. Crece sin problemas de semilla y por esqueje.

DÓNDE SE CONSIGUE

En los mercados de las regiones productoras se consiguen frescos varias partes comestibles; el polvo se vende en herboristerías de todo el mundo.

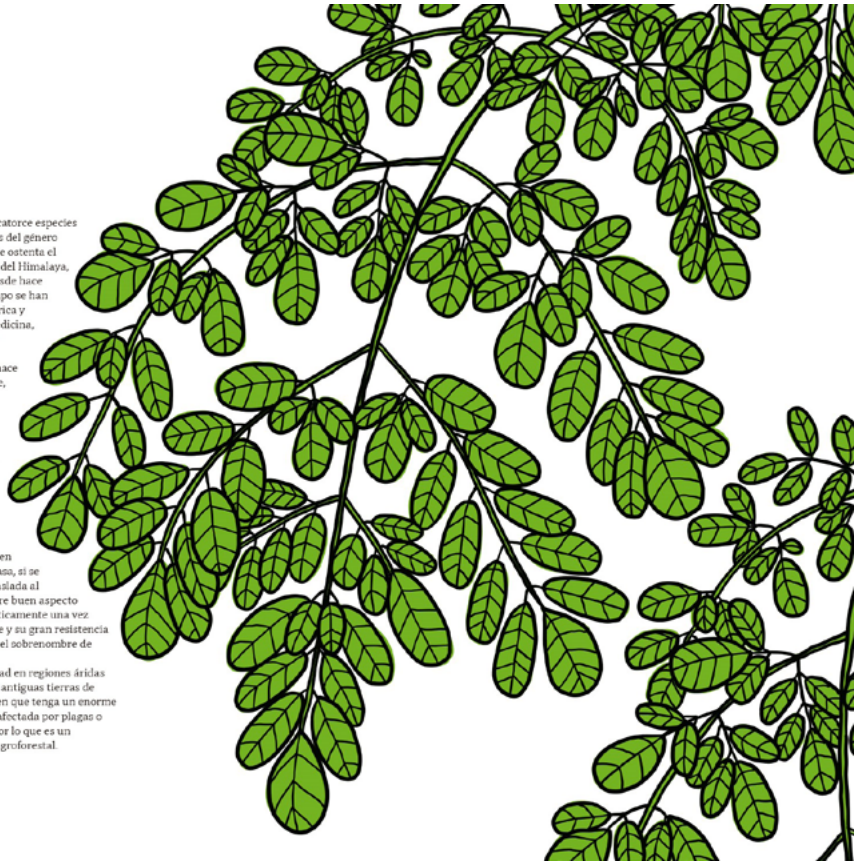
CÓMO SE CONSUME

La hoja (fuente abundante de hierro, vitaminas, proteínas, fibra y minerales) pulverizada se usa en batidos, bebidas, ensaladas, salsas, en repostería y a modo de especia.

La moringa, un «árbol milagroso», es, de las catorce especies propias de hábitats tropicales y subtropicales del género *Moringa* que crecen en el mundo, la única que ostenta el digno epíteto *oleifera*. Procede de las laderas del Himalaya, de la India y Pakistán, donde es apreciada desde hace siglos por sus múltiples usos, que con el tiempo se han ido extendiendo por Asia, África, Latinoamérica y más allá. Tradicionalmente ha servido de medicina, alimento, aceite de cocina, pesticida natural, producto de limpieza del hogar, material de construcción y forraje para el ganado. Desde hace poco también se utiliza como biocombustible, mientras que las semillas trituradas salvan vidas pues tienen la capacidad de purificar aguas contaminadas.

M. oleifera es un árbol caducifolio de bajo porte, elegante y de crecimiento rápido, con flores (1) blancas o crema de delicado perfume a las que siguen frutos (2) en forma de vainas que contienen unas semillas (3) redondeadas de color marrón oscuro y de un centímetro de diámetro con tres alas que facilitan que el viento o el agua las disperse. En climas fríos la moringa se puede cultivar en contenedores dentro de invernaderos o en casa, si se mantiene bajo resguardo en invierno y se traslada al exterior en primavera. Para que tenga siempre buen aspecto y facilitar la recolección puede podarse drásticamente una vez al año. Su capacidad de rebrotar rápidamente y su gran resistencia le han merecido en algunas partes de África el sobrenombre de *nebeles*, los «árboles que nunca mueren».

Su rápido crecimiento y su productividad en regiones áridas y en diversos suelos y contextos, también en antiguas tierras de cultivo agotadas y zonas desertificadas, hacen que tenga un enorme potencial. Además, la moringa apenas se ve afectada por plagas o enfermedades y resiste las heladas ligeras, por lo que es un complemento versátil en cualquier sistema agroforestal.



Contenidos

Se trata de un libro de 208 páginas articulado en tres partes, dos de las cuales se van intercalando: las fichas de las plantas y una serie de 10 artículos divulgativos. La tercera parte, condensada en las páginas del final, contiene interesantes recursos prácticos.

El corpus central de los contenidos de **Edulis** está compuesto por las fichas de las 70 plantas protagonistas, presentadas en doble página con una llamativa y espectacular ilustración. Asimismo, incluye información práctica y rigurosa sobre sus propiedades, condiciones de crecimiento y consejos de cultivo. Todos estos datos se complementan con información relativa a los aspectos nutricionales, los detalles gustativos, las particularidades de consumo y, si es el caso, sus cualidades medicinales.

Entre ellas se van intercalando una serie de 10 artículos divulgativos a doble página sobre la realidad

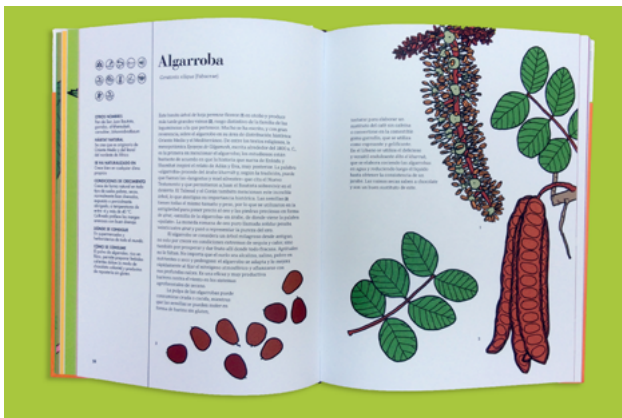
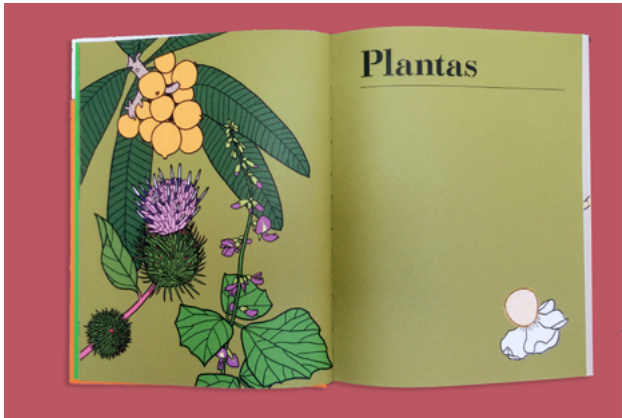
alimentaria centrada en el el consumo de vegetales. Datos curiosos, referencias históricas, reflexiones sobre la actualidad y toques de atención sobre la emergencia climática, así como recursos prácticos. Desde el cultivo de plantas en el espacio, hasta las particularidades de los vegetales que sobreviven en condiciones extremas, pasando por la invención de los hivernaderos o cómo cultivar en casa.

Por último, la tercera parte contiene un extenso glosario, una práctica guía de recolección, datos de proveedores y recursos para adquirir semillas.

Con toda esta información práctica rigurosamente actualizada sobre los cambios en los hábitos de nuestro consumo de vegetales, la inestabilidad del ecosistema actual y sus consecuencias, **Edulis** aporta métodos y recursos para una adaptación a este nuevo sistema alimentario que probablemente será la base de la dieta humana en un futuro quizás no muy lejano.

Edulis

Plantas comestibles que transformarán la alimentación



Argumentos de venta

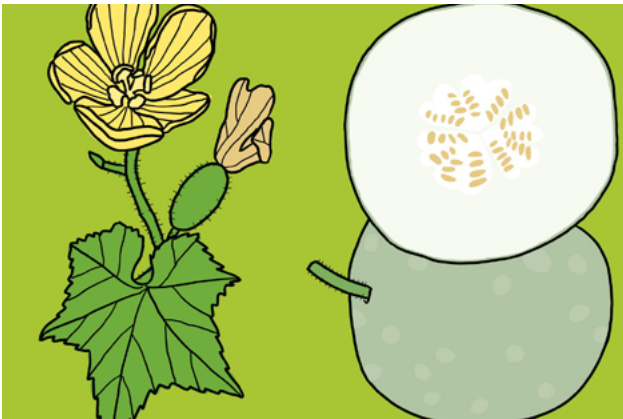
- Las **búsquedas de “vegano” en Google han aumentado** un 700% en los últimos cuatro años, y los consumidores buscan cada vez más opciones basadas en plantas.
- Dado que alrededor del 65% de los consumidores consideran prioritarios los productos sostenibles, este libro responde al creciente **interés por la alimentación y la agricultura sostenibles**.
- Por temática, formato, estética y acabados de lujo **sigue la línea de uno de los éxitos** de la colección Cooking: el **Herbarium**.
- **Edición de lujo**. Se trata de un libro objeto muy cuidado, con acabados especiales de alta calidad como dos tipos de papel, impresión foil y golpe seco en la cubierta

El target

- Cocineros y *foodies* que quieran incorporar nuevos ingredientes a sus platos.
- Aficionados a la jardinería y la botánica, horticultores, agricultores, etc.
- Público general sensibilizado con la sostenibilidad.
- Personas que desean emprender una nueva aventura alimentaria, ya sea para adoptar una dieta con más presencia vegetal, ya sea para cultivar de manera particular estas plantas.
- Amantes de libros ilustrados, con intereses en el diseño gráfico y la ilustración.
- Ideal para libro-regalo.

Eduilis

Plantas comestibles que transformarán la alimentación



© Katie Kulla. De todas las ilustraciones

Los autores

Artur Cisar-Erlach

Es escritor, ecologista y divulgador; su trabajo se centra en la alimentación, la defensa de los bosques y la videografía.

Graduado en Ecología en la Universidad de Viena y máster en cultura alimentaria y comunicación por la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo (Italia).

Su pasión es el poder de los alimentos y su enorme potencial a la hora de resolver los grandes desafíos de nuestra era. Imparte talleres y charlas y es autor de publicaciones galardonadas como el libro *The Flavor of Wood* (Abrahams, 2019).

Kevin Hobbs

Es botánico, horticultor y cultivador desde hace más de 35 años. A caballo entre el mundo de las plantas, la producción comercial y su creciente interés en la lucha contra el cambio climático, Hobbs es divulgador del sector de las plantas comestibles y ornamentales desde la plataforma Whetman Plants International.

Apasionado defensor de todo lo verde que crece, comparte sus ideas en conferencias, redes sociales y publicaciones, entre las que destaca el libro *The Story of Trees* (Laurence King, 2020).

Katie Kulla

Ilustradora y escritora afincada en el noroeste de Estados Unidos, donde vive y cultiva con su familia.

Su trabajo se centra en la naturaleza, la agricultura y la familia. Ha publicado en las revistas *Taproot*, *Growing for Market*, *Farmer-ish*, *GreenPrints* y *Geez*. Este es su primer proyecto editorial.

Edulis

Plantas comestibles que
transformarán la alimentación



Librooks

Kevin Hobbs y Artur Cisar-Erlach
Ilustraciones de Katie Kulla

Autor: Kevin Hobbs / Artur Cisar-Erlach

Encuadernación: tapa dura

Formato: 19 x 25 cm

Páginas: 208

Idioma: castellano

P.V.P.: 30 €

Público: general / adulto

ISBN: 978-84-126839-1-2

Disponible en librerías a partir del 11 de septiembre



© Katie Kulla

Librooks

Para más información:

Tel: 930110110

soniaros@librooks.es / info@librooks.com

Síguenos en Twitter: [@Librooks_es](https://twitter.com/Librooks_es) / Facebook: [librooks.es](https://www.facebook.com/librooks.es) / Instagram: [@librooks_bcn](https://www.instagram.com/librooks_bcn)