SABATO AL MERCATO

CARLO BOGLIOTTI

LARGO AL CAVOLFIORE PERFETTO PER UNA PASTA CON CAPPERI E PINOLI

Scriviamo questo pezzo il giorno 11 novembre: San Martino. Storicamente rappresenta la fine ufficiale dell'anno agrario, quando si mette a riposo la terra ed è stato un momento di rito condiviso in tutte le campagne d'Italia per secoli. Basti pensare al fatto che esistono addirittura dei dolci tipici per questo giorno che vanno dal Veneto, come il dolce di San Martino e la persegada, fino alla Sicilia con i biscotti sammartinelli. Negli ultimi anni la data è diventata anche la ricorrenza del progetto Orti in Condotta di Slow Food. Si organizza una festa in tutte le scuole italiane che aderiscono al progetto - parliamo di circa 1.000 classi in 400 scuole, per un totale di circa 20.000 alunni - e che per tutto l'anno curano un orto e attività educative legate a cibo, stagionalità e ingredienti. Un progetto di grande rilevanza, per numeri e approccio, un'attività concreta che è iniziata nel 2004 e ogni anno vanta un numero crescente di scuole aderenti.

Ma dicevamo che San Martino è il momento in cui la campagna dovrebbe entrare in fase di riposo, prima di attraversare l'inverno e rinascere a primavera. Non si tratta di un momento totalmente improduttivo, certo, ma quello che sta avvenendo con il cambiamento climatico è sotto gli occhi di tutti. Oggi, 12 novembre, per esempio, troviamo ancora sui banchi del mercato i peperoni di Carmagnola, di cui di solito si termina la raccolta al massimo a metà ottobre, spesso prima. Intanto, è vero che ogni settimana che passa gli agrumi del Sud sono più buoni e costano meno, ma è pure un fatto che qui siamo un po' in ritardo rispetto ai cicli passati. Cardi, carciofi spinosi e cavoli verza e nero attendono con ansia temperature rigide notturne per diventare superlativi.

Il mercato è da quasi un mese che è «fermo»": prezzi bassi, tanto prodotto con regioni che si sovrappongono nell'immissione in commercio (cosa che si cerca sempre di evitare con la programmazione) e domanda floscia, condizionata dal clima. Alla fine, forse, la cosa più conveniente oggi sono i broccoletti e i cavolfiori che più avanti - se tutto va come deve andare - patiranno il freddo. Per cui ecco il consiglio: provate una semplicissima pasta con cavolfiore e capperi. È sufficiente bollire le cimette con la pasta per il suo tempo di cottura e poi saltare tutto in padella dove prima avrete fatto andare aglio, olio, capperi, timo, pinoli e dorare un po' di pangrattato (ricetta di Myriam Sabolla). Una delizia da portare in tavola in non più di 20 minuti! —

www.slowfoodeditore.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA