



Dalle erbe ancestrali al radicchio di pregio

Ulderico Bernardi

Il governo dei vegetali

Una donna china nella radura. Sta raccogliendo qualcosa, si aiuta con un piccolo strumento. E infila tutto in una sacca. Un'immagine che potrebbe essere di centomila anni fa, da qualche parte nelle terre affacciate al Mediterraneo. Oppure ai giorni nostri. Solo gli abiti, l'oggetto nella mano, il tipo di contenitore, ci aiuterebbero a collocare nel tempo la visione. E l'ambiente intorno, selva primigenia o campi coltivati.

Per quanto è lunga la storia dell'umanità, la grandissima dispensa della natura è stata scenario di vita. I vegetali hanno fornito abiti, capanne, cibo agli uomini e pastura agli animali. La loro abbondanza dipende dall'acqua. E le contrade venete sono sempre state un ruscellare di fiumi, torrenti, fossati e fossatelle, per ogni dove. Dalla terra spuntano erbe selvatiche e verdure coltivate. Buone a tanti usi. Quella nostra lontana progenitrice imparò pian piano a distinguere le virtù di ciascuna. Per medicina e cucina. Ancora nel XIX secolo, e per i primi decenni del XX, fino al tramonto della civiltà dominata dall'agricoltura, si è calcolato che la donna rurale conoscesse il corretto impiego d'oltre duecento tipi di vegetali commestibili, tra spontanei e seminati. Una memoria residua quindi, pur limitata, sopravvive ancora, tanto che non è raro in primavera vedere donne, ma anche uomini anziani intenti alla raccolta di erbe spontanee nei campi e sulle prode dei rivi. Donne soprattutto, perché femminile è sempre stato il governo dei vegetali mangerecci e curativi. In campo aperto come nell'orto domestico, ma anche nelle grandi coltivazioni della società industriale. La mano femminile è più delicata con le pianticelle. Così era nelle risaie delle mondine, così continua a essere per tanta parte dell'orticoltura contemporanea. Forse per via dell'acqua, dei liquidi, della linfa, che si legano al flusso mensile della donna, nei movimenti associati alle fasi lunari. Le immense distese marine, il vino vivo nelle cisterne, il nutrimento delle piante, dalle radici al

fusto, il sangue del mestruo, seguono il crescere e il calare dell'astro notturno. Il pollice verde è femminile, anche dentro a un appartamento di città. Questo vincolo oscuro, in tempi lontani è stato fatto loro pagare con accuse tremende e pene orribili. La verità è che in tutte le ere le donne per gran parte hanno dovuto assumersi la responsabilità di mettere ogni giorno in tavola l'indispensabile per la sopravvivenza. La precarietà alimentare oggi si è allontanata da queste terre, investe paesi lontani e poverissimi.

Radicio e radici

Sulle mense dei nostri giorni la verdura è un contorno. In altri tempi fu companatico bramato, per saziare una fame ancestrale. Così importante e durevole nell'economia domestica, da fissarsi nella memoria collettiva come riferimento identitario. Accomunando in questa percezione simbolica intere comunità e culture locali. È il caso di una pietanza ben nota ai veneti: *radicio e fasòi*. Base per molti decenni del pasto nelle famiglie contadine. I medici ora propongono la vivanda come appropriata per le diete, una portata salutare e di ottimo sostentamento, per la validità degli apporti proteici e vitaminici. Certo quando aveva per sola compagnia qualche fetta di polenta, lo stomaco brontolava insaziato. Oggi invece, com'è avvenuto per altri cibi poveri, è una bontà che pochi disdegnano. Anche se di rado viene offerta dai ristoratori. Nel menu domestico incontra l'ostacolo dei fagioli, che come tutte le buone cose richiedono il loro tempo, non breve, di cottura. E una mano sapienziale per cavare dalla zuppa una crema ben rappresa, da spargere con generosità sui radicchi. Nei loro movimenti, gli uomini trasferiscono anche le usanze alimentari della cultura da cui provengono. Accade così che nel meridione del Brasile, tra le colonie venete che si trapiantarono laggiù in numero elevato a partire dal 1875, tuttora il piatto di *radici e fasòi* faccia parte della tradizione culinaria. Tanto da essere

Cupola di Radicchio Variegato di Castelfranco e casatella con emulsione di pinoli e noci

Si tratta di un antipasto costruito di più elementi e quindi complesso, ma rotondo infine al gusto; ciò nonostante di semplice realizzazione e di sicuro successo.

PREPARAZIONE:  40 minuti
COTTURA: 10 minuti
RIPOSO: 120 minuti

I N G R E D I E N T I

per 4 persone

500 g di Radicchio Variegato di Castelfranco
400 g di casatella fresca
4 fette di pancetta affumicata
50 g di pinoli tostati
50 g di noci sgusciate
olio extravergine d'oliva
50 g di cipolla tritata
1 spicchio d'aglio
sale e pepe

Filippo Bondi
Trattoria La Tavolozza, Torreglia

Brasate il radicchio tagliato a *julienne* con la cipolla tritata, l'aglio, il sale e il pepe (se lo desiderate potete prima sbollentarlo in acqua salata per toglierne l'amaro).

- Con una frusta lavorate la casatella rendendola più omogenea.
- Usando degli stampini in silicone a semisfera alternate strati il radicchio brasato e la casatella concludendo con il radicchio.
- Lasciate riposare 2 ore ponendo un leggero peso sopra.
- Amalgamate i pinoli tostati e le noci tritate con dell'olio.
- Arrostite una fetta di pancetta affumicata in padella fino a renderla croccante.
- Sformate le cupoline sui piatti, nappatele con l'emulsione di olio e concludete con la pancetta croccante.



V I N O C O N S I G L I A T O

Bagnoli Spumante Brut Metodo Classico