



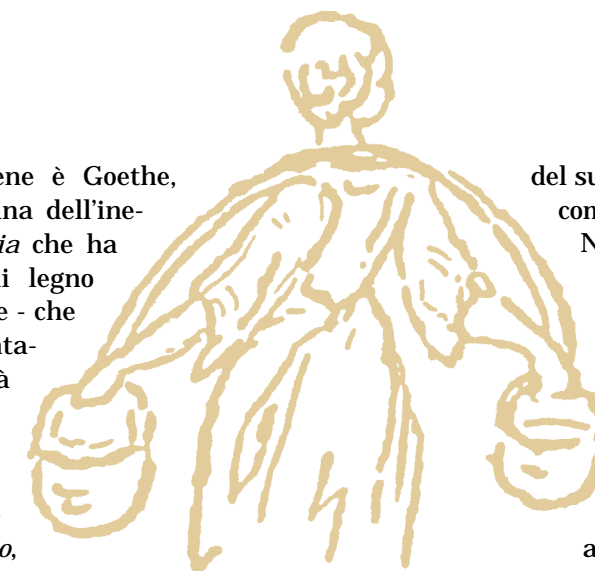
Il broccolo fiolaro da Goethe a Internet

Antonio Di Lorenzo

Il primo a innamorarsene è Goethe, durante la tappa vicentina dell'ine-luttabile *Viaggio in Italia* che ha intrapreso. Quell'arco di legno flessibile - così lo descrive - che pesa sulle spalle delle conta-

dine, alle cui estremità pendono due ceste colme di ortaggi, merita un ricordo. Il Sommo non sa che sotto i Berici quel sostegno si chiama *bigòlo*, strumento di lavoro quotidiano dei contadini. Ma coglie subito che il quadretto della popolana che porta gli ortaggi al mercato fa molto Arcadia, un *must* dell'epoca fra gli intellettuali europei. Parlare di Italia, Arcadia e contadini a quel tempo è un po' come dire "andiamo alla ricerca del tempo e delle radici perdute", anche se Proust deve ancora nascere. Eccole, le radici, che spuntano a Vicenza. È il 23 settembre del 1786: Goethe ferma con un disegno l'immagine della giovane vicentina, dopo aver visitato quel mercato in centro che tanto lo affascina. Ed è l'unico ritratto di una persona fra tanti schizzi di architetture e monumenti palladiani.

Un motivo c'è. Avido di umanità, dopo dieci anni passati a corte a Weimar tra politica, salamelecchi e ingessature diplomatiche, a Vicenza Goethe si sente in libertà: si traveste, perfino, per abbassare il suo rango sociale e girare indisturbato tra i contadini in piazza delle Erbe, per gustarsi la vita, ammirare le popolane (era un grande *fan* delle donne vicentine, specie delle more: l'ha messo per iscritto che lo intrigavano anche più delle veronesi) e cogliere l'attimo fuggente di quell'*humus italico* di cui suo padre Caspar gli aveva fatto una testa così, riempiendogli la casa di Francoforte di *souvenir*, libri, quadri e testimonianze



del suo viaggio, in Italia e a Vicenza, compiuto 46 anni prima.

Non ci sono prove, naturalmente, che quelle ceste di ortaggi immortalate da Goethe in piazza delle Erbe contenesero del *broccolo fiolaro* di Creazzo. È possibile. Certo è che ancora nell'Ottocento la produzione di *broccolo fiolaro* è di 150 mila cespi

all'anno: è un prodotto conosciuto e rinomato in tutta la provincia.

Certo è che dopo quell'occhiata fulminante del poeta tedesco, per un altro secolo e mezzo ceste uguali a quelle che colpiscono così tanto Goethe continueranno a pesare sulle spalle dei contadini fra Creazzo e Vicenza. Dieci chilometri all'andata, altrettanti al ritorno.

È un sistema ingegnoso, bilanciato, che consentiva loro di sopportare ottanta o anche cento chili di prodotti, trasportati rigorosamente a piedi, magari aiutati dall'immancabile asino o dal carretto: altro che ricerca del tempo perduto, la loro Arcadia del broccolo i contadini vicentini l'hanno misurata con molto sudore e poche scarpe, finché non è arrivata la bicicletta negli anni Quaranta a dare un po' di sollievo, e finché negli anni Cinquanta il *boom economico* non ha regalato le prime "Vespe" e, miracolo!, anche la Cinquecento che ha rivoluzionato i costumi.

Con la bici e la "Vespa" il *bigòlo* va in pensione, almeno come supporto per le grandi distanze. Ne prendono il posto le *saccàre*, ossia delle collane fatte con i rami di salice (in dialetto sono le *stroppe* dell'albero) nei quali le donne intrecciavano la parte dura del broccolo. Queste collane... vegetali, con le piante di broccoli a pendere dai sostegni, sono preferite dai contadini alle più moderne e razionali

Crêpes ripiene di broccoli fiolari con crema al Gorgonzola e salsa di broccoli

La crespella gratinata, adagiata su una delicata salsa di broccoli, trova nell'accostamento con il gusto deciso del gorgonzola il perfetto equilibrio dei sapori.

PREPARAZIONE: 70 minuti
COTTURA: 25 minuti
DIFFICOLTÀ: media



I N G R E D I E N T I

per 4 persone

8 crêpes (vedi ricetta di base a pag. 76)

300 g di ricotta fresca

800 g di broccoli fiolari di Creazzo

50 g grana padano grattugiato

200 g di gorgonzola

per la salsa

400 g di broccoli fiorari

olio extravergine d'oliva

1 spicchio d'aglio

6 dl di brodo

50 g di grana padano

sale e pepe

TABELLA NUTRIZIONALE

Protidi 30.1 - Lipidi 31.1
Glucidi 12.7
Kcal 441.7
Kilojoule 1848.2

Galdino Giancesin
Trattoria Isetta, Grancona

Confezionate innanzitutto la salsa. Mondate e lavate accuratamente i broccoli fiolari, avendo l'accortezza di eliminare la parte più coriacea dei gambi. Tuffateli in una pentola con acqua bollente e salata, e sbollentateli per 5', quindi sgocciolateli e saltateli infine in padella con l'olio e l'aglio per qualche minuto. Alla fine salate, pepate e frullate il tutto, aggiustando poi la consistenza con l'aggiunta graduale del brodo. Infine filtrate il tutto col passino.

- Confezionate le crespelle seguendo la ricetta a pag. 76.

- Sbollentate i broccoli fiolari per 5' in acqua bollente e salata, sgocciolateli e amalgamateli quindi alla ricotta e al formaggio grana; salate.

- Farcite con questo composto le crêpes e gratinatele quindi in forno.

- Nel frattempo fate sciogliere a bagnomaria il gorgonzola, lavorandolo con la frusta.

- Versate su ciascun piatto la salsa di broccoli, adagiatevi una crespella e nappatela con la crema al gorgonzola. Concludete con qualche goccia d'olio extravergine d'oliva.

VINO CONSIGLIATO

Breganze Sauvignon

