

cucina & salute

IL MENSILE DEL BENESSERE NATURALE

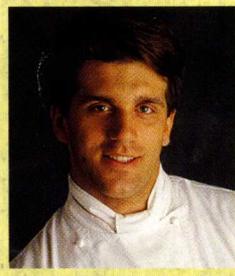
MUCCA PAZZA S'AGGIRA ANCORA PER L'EUROPA

L'UNICA COSA CERTA È CHE LA MALATTIA VA CONSIDERATA TRASMISSIBILE ALL'UOMO. MA QUALI PARTI DELL'ANIMALE SONO PERICOLOSE?



ASMA NON MI AVRAI

Pronto Soccorso e cura con i rimedi naturali



ARMONIE DI FINE INVERNO
MENU FIRMATO
Davide Abbani

LA DIETA SAPORITA

Con le ricette regionali alleggerite

PRODOTTI BIO DAL MONDO

Grazie al commercio equo e solidale

IL CONDIMENTO TERAPEUTICO

L'olio di girasole spremuto a freddo



tecniche nuove Anno VIII - n° 3 ISSN 1123-9433 Sped. in abb. post. comma 26 art. 2 legge 4/9/95 Milano

Il Prodotto raccontato

Morello o violaccione

L'antico carciofo tardivo di Toscana salvato dall'oblio e riproposto in gustosi sottoli

di Mila De Franco - foto studio L'Immaginario

T violaccioni di Toscana, più precisamente della provincia di Livorno, sono una pagina di storia botanica. Questi carciofi robusti, amarognoli, di colore violaceo si raccolgono tardivamente, tra aprile e maggio. Ci spiega il professor Romano Tesi, studioso del carciofo, inventore dell'ibrido precoce toscano, Terum: «I violaccio-

ni appartengono alla specie *Cynara Scolymus* e sono i diretti discendenti di quei carciofi selvatici che ancora oggi si possono trovare sulla Tolfa, alle spalle di Civitavecchia e che

tanto piacevano agli etruschi e ai romani d'accordo almeno in cucina.»



PRECOCE CONTRO TARDIVO

La storia del violaccione si intreccia a questo punto con quella di Donato Ciarlo che giovanissimo si trasferisce, negli anni Cinquanta, dalla natia Campania in Toscana. Il signor Ciarlo, con voce piena di passione, arricchita da un personalissimo accento toscano, ci racconta: «Quando ero ragazzo in queste zone del livornese, tra Cecina e Venturina, il carciofo veniva coltivato quasi esclusivamente per il mercato di Firenze; a noi contadini restavano gli ultimi boccioli, quelli più piccoli e duri, che le donne con un lungo lavoro di pazienza pulivano, scottavano in acqua calda e mettevano via sott'olio. Il podere Belfiore dove da sempre abito, faceva parte all'inizio del secolo della Cinquantina, azienda agricola di 400 ettari, alle foci del Cecina». Storia e leggenda si mescolano attorno alle tecniche di coltivazione di questa azienda all'avanguardia nell'agricoltura di quel tempo.

I campi venivano lavorati con un argano elettrico collegato con un cavo a un pilone di cemento da cui scendeva l'elettricità. «Racconto tutto questo» ci spiega il signor Ciarlo «perché i carciofi violaccioni, che noi in zona chiamiamo "morello", venivano coltivati sul colmo della zolla, là dove la terra argillosa di queste parti è più soffice e meglio drenata.

All'epoca si dava al "morello" molto valore commerciale. Così quando da sposato mi sono dedicato completamente all'agricoltura,

le mie carciofaie nei campi del podere Belfiore hanno continuato a produrre. Era come vivere una storia intitolata "due cuori e un campo di carciofi". Ma alla fine degli anni Sessanta sono arrivati sul mercato toscano i carciofi del Sud, dalla produzione estensiva e non frammentata come la nostra, e le primizie della Sardegna che saturarono molto presto il mercato del carciofo, così che quando i nostri erano pronti, i prezzi erano ormai calati di molto. Sicché a noi non rimase altro che cambiare produzione.»

ALLA RICERCA DEL MORELLO PERDUTO

Il carciofo però era sempre nel cuore di Ciarlo che decise di fare una ricerca per vedere dove ancora si coltivasse il classico morello, così saporito e ricco di ferro, che nemmeno i bachi vanno a mangiargli le foglie. L'ormai raro carciofo veniva coltivato ancora a Venturina di fronte all'isola d'Elba. E così il signor Ciarlo ha ripreso con entusiasmo e ora non soltanto coltiva i carciofi ma li lavora per metterli sott'olio. «La soddisfazione c'è» dice compiaciuto «i miei carciofi sono buoni, piacciono, hanno successo. La mia azienda è rimasta artigianale a conduzione famigliare, ce ne occupiamo io, mia moglie Renza e le mie tre figlie, Simonetta, Antonella ed Emiliana. Dal 10 di aprile alla fine di maggio lavoriamo un milione di carciofi

morello (o violaccioni), ricavandone circa 80.000 vasetti da 300 g. La produzione è quella che è, molte volte non li proponiamo nemmeno, perché li abbiamo già esauriti tutti. Ne facciamo due versioni, quella con carciofi scottati in acqua calda e una goccia d'aceto e quella arrostita, come si faceva in casa mia. In quest'ultima maniera, i carciofi restano più saporiti e gustosi, non a tutti piacciono, perché oggi i sapori veri e sinceri fanno paura, si preferiscono i sapori omogeneizzati. Entrambe le versioni sono messe in vasi di vetro con olio d'oliva, non usiamo l'extravergine, perché ha un sapore troppo forte che non si sposa troppo bene con quello del morello. I carciofi, come tutte le altre verdure della nostra produzione, vengono lavorati subito. Da quando sono raccolti al momento dell'invasamento, non passano più di tre giorni. Gli ortaggi arrivano direttamente dai campi e la lavorazione ha subito inizio, si puliscono, grossolanamente a macchina, poi si rifiniscono a mano, man mano che vengono pronti si trasformano e subito si mettono sotto vetro.»

Il desiderio di migliorare e di innovare non manca ai Ciarlo che infatti hanno riconvertito l'azienda al metodo biologico e dal 1997 tutta la loro produzione di sottoli, sottaceti, salse e passate sarà interamente biologica, con il marchio AIAB. 

Indirizzi e prodotti

La famiglia Ciarlo, tra passati, sughi, salse e polpa di pomodoro, pomodori secchi e imbottiti ha ben quattordici modi diversi di proporre ai suoi clienti il prodotto principe della cucina italiana: il pomodoro. La fantasia e la creatività della famiglia Ciarlo non si ferma alla rossa solanacea e al bizzarro bocciolo del carciofo, binomio del sapore Made in Italy, ma si estende tra sottoli e sottaceti, creme e salse, antipasti di verdura e verdura grigliata, pesto e mousse d'olive fino ad arriva-

re all'ultimissima novità, le minestre belle e pronte. La toscanissima "acqua cotta" dal cui nome si direbbe una nulla, ma dal cui sapore si capisce tutto, è una delle tante minestre sotto vetro che porta avanti la linea di ricerca nella tradizione regionale di questa inesaurevole e inarrestabile famiglia. I loro prodotti sono in vendita in alcune scelte gastronomie delle città più importanti; per informazioni: Mediterranea, loc. La Cinquantina, 57023 Cecina (Li), tel. 0586/620555 fax 622363.