

Fogliospesa | 37

I legumi si fanno l'ombra e l'erba non cresce più



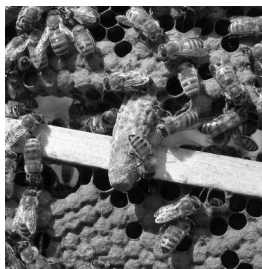
*"In questo momento, nella mia azienda – ci dice **Flavia Boglione di Agricoltura Bio** – per quanto riguarda le colture estensive, quindi i fagioli, la soia, il mais da polenta, siamo in attesa della pioggia che purtroppo continua a evitarci, non scende una goccia, quindi continuiamo a irrigare i raccolti, che è abbastanza grave, a settembre. Quest'anno abbiamo fatto un grande investimento, l'irrigatore a pioggia, per il risparmio dell'acqua, per il risparmio energetico no: richiede pompe per irrigare quindi il costo del gasolio è non indifferente, ma ha l'enorme vantaggio che l'acqua arriva dall'alto e bagna anche le foglie e poi, rispetto allo scorrimento, che arriva un fiume d'acqua, lì si danno quei 50 ml o quel che si vuole. Adesso i legumi hanno raggiunto una chioma talmente grande che si fanno l'ombra e l'erba non cresce più; dobbiamo solo irrigarli e andare a trebbiatura, per i fagioli a fine settembre, per la soia a novembre-dicembre.*

Da questa situazione generale noi siamo molto penalizzati: le quotazioni del mercato di Milano, Torino e Bologna non è il contadino che decide, c'è una commissione che decide il prezzo. E tu cosa ne fai? Alla sera quando hai 20 quintali di pesche fresche come le smerci? Sei obbligato a portarle ad un mercato che ti dà quello che vuole. Mi dispiace dirlo ma il produttore sarà sempre penalizzato. Ed è un po' il motivo per cui abbiamo deciso di fare la vendita diretta molto limitata alle nostre famiglie, quindi produco solo quello che sono sicura che vendo. I nostri clienti non sono tantissimi, però non ci abbandoneranno mai.

Per chi fa il fresco in grandi quantitativi, invece, la vedo davvero difficile. Oggi avere un'azienda in Italia è uno stress impressionante."

Se manca il polline

*"Questo momento – ci racconta **Marco di Apicoltura Chiri** – come un po' per tutta l'agricoltura è un po' di sofferenza vista la grave siccità; quello che ha influenzato purtroppo l'ultimo periodo sono sia le alte temperature, perché comunque anche le api ne soffrono, e poi la cosa più grave è stata la mancanza di polline. Il polline è mancato perché comunque anche le piante vanno in stress per l'eccessiva temperatura e la mancanza di acqua, fanno delle fioriture*



RICETTE DELLA SETTIMANA

Crostini con borlotti freschi

Sciacqua i fagioli borlotti freschi, trasferiscili in una pentola con abbondante acqua fredda e falli cuocere per circa 40 minuti con un pezzetto di alga kombu, 1 spicchio d'aglio, salvia e rosmarino. Scolali e pesane circa 100 g. Passali al mixer versando a filo dell'olio extravergine di oliva, regola di sale e pepe, aggiungi 1 cucchiaino di succo di limone e un trito di timo e rosmarino. Taglia delle fette di pane, cospargile con sale e olio extravergine di oliva, falle abbrustolire in padella, poi sfregale leggermente con 1 spicchio d'aglio. Spalma la crema sui crostini caldi. Completa con un giro di olio extravergine di oliva e dei fili di erba cipollina.

Gnocchetti verdi con toma dolce

Lava 500 g di costine, tagliale grossolanamente e falle lessare brevemente in acqua leggermente salata. Scolale e strizzale bene. Trasferiscile in una terrina, aggiungi della mollica di pane ammolata e ben strizzata, 2 uova, circa 400 g di ricotta, 5 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato, sale, pepe e noce moscata, qualche cucchiaino di farina (circa 70 g). Con le mani prendi poco composto per volta e forma gli gnocchetti, passali nella farina e falli cuocere in acqua bollente salata. Scolali con la schiumarola appena vengono a galla; disponili in una zuppiera, condiscili con burro fuso, dadini di toma dolce e rametti di timo fresco. Servi caldi.

Miglio con pesto e tacchino

Passa al mixer un mazzetto di basilico, uno di prezzemolo, qualche fogliolina di menta, 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato, ¼ di pezzetto di peperone, qualche pomodorino, qualche acciuga, 2 cucchiaini di mandorle, olio extravergine di oliva fino a ottenere una crema omogenea abbastanza densa. Trasferiscila in una ciotola, coprila con della pellicola e falla riposare in frigorifero. Nel frattempo affetta sottilmente ½ cipolla e falla rosolare in olio extravergine di oliva, aggiungi le fettine di tacchino tagliate a listarelle e falle insaporire qualche minuto. Sfuma con dell'aceto di mele, aggiungi 1 cucchiaino di zucchero (o malto di riso), un pizzico di sale, copri con del brodo vegetale e fai cuocere circa 10 minuti. Sciacqua ripetutamente il miglio sotto l'acqua corrente, scolalo e versalo in una padella con olio extravergine di oliva, fallo tostare leggermente, coprilo d'acqua bollente salata e fallo cuocere per circa 20 minuti. Spegni la fiamma e fai riposare. Condisci il miglio con il pesto e servi insieme alla carne di tacchino.

scarse e il polline secca. Il polline è indispensabile, almeno una certa quantità, per allevare la covata perché è la frazione proteica che sostiene l'alveare. Senza polline non ci sono api che nascono, le api invecchiano e non c'è ricambio, praticamente dimezzati gli alveari. Questo inciderà sulla prossima produzione di miele. Adesso, facesse una bella piovuta, magari riuscirebbero a fare un po' di covata e a recuperare ancora qualcosa ma ormai è questione dei prossimi 15-20 giorni, che sono fondamentali. L'edera è l'ultima fioritura che possa stimolarle e sostenerle poi per il resto, purtroppo, con questo asciutto che c'è stato il raccolto, anche per il discorso delle scorte, abbiamo già usato oltre tre quintali di miele per cercare di sostenerle un po'. Noi le sosteniamo con il miele, gli ultimi baluardi amici che ho, dei migliori che c'erano, adesso anche loro stanno nutrendo con zucchero, con sciroppi, con canditi vari perché comunque è chiaro che una situazione così diventa anche economicamente difficile da sostenere. Noi abbiamo un po' la testa dura e adesso stiamo facendo così perché è la nostra convinzione."

Piccoli frutti rustici

*"I lamponi – racconta **Paolo Priotti di Cascina Danesa** - sono rifiorenti principalmente, ne ho svariate varietà. Le more sono delle chester, molto buone e saporite, grosse, tutte piante super rustiche, questa è stata la nostra guida nella scelta delle varietà. Qua in cascina da noi abbiamo qualche centinaio di piante di lamponi e un centinaio di piante di more e qualche pianta di ribes. Il grosso l'abbiamo su a Prarostino, più in alto, a circa 1000 metri, questo mi consente dei raccolti scalari. La consistenza dei frutti dipende dalla varietà e dal terreno. Per tutti i piccoli frutti il terreno più adatto è dal subacido, all'acido, il lampone è il più sensibile, il meno sensibile è la mora. Io con la clientela che ho (nel biologico), ho visto una flessione delle vendite, ma l'hanno vista anche i miei colleghi convenzionali, quindi non direi che è una flessione legata al biologico. Ho dei colleghi che invece fanno mercati e lì loro sono in difficoltà perché nei mercati c'è solo l'occhio per il prezzo e basta e lì il biologico ne sta risentendo. Noi siamo aperti da 12 anni, abbiamo trovato dei canali di vendita un po' particolari, però il lavoro non è pagato il valore che ha. Finché ci crediamo andiamo avanti e poi cerchiamo soprattutto di pagarci le bollette."*



Lettere

Carissime!!E' arrivata la spesa 😊😊😊

Finalmente frutta e verdura vera... I lamponi sono già svaporati ... buonissimi
Alessandra, *Settala*

Oggi finalmente le vostre patate...anche quelle comprate da Natura Si fanno schifo... immangiabili!! Proprio vero quello che dice sul foglio spesa la contadina che rifiuta il marchio bio. Ormai non vuol più dire nulla quel marchio 😞
Daniela, *Milano*

Buonasera Giovanna,
mi stavo preoccupando stasera non vedendo arrivare il furgone... penso sempre che dopo di noi ha ancora tanta strada per tornare a casa.
Comunque grazie e siamo contenti di riprendere la nostra spesa consapevole. In questo periodo storico ancora di più. A presto
Gabriella, *Granozzo Con Monticello*

Zucchini con uvetta e mandorle

Metti a mollo una manciata di uvetta in acqua tiepida. Lava 4 zucchini, elimina le estremità e affettali in diagonale. In una padella fai rosolare 1 spicchio d'aglio in olio extravergine di oliva, quando risulterà ben dorato, rimuovilo e aggiungi gli zucchini. Una volta che saranno cotti e ben dorati, regola di sale e trasferiscili in una terrina. Aggiungi le uvette ben strizzate, delle foglioline di menta e una manciata di mandorle a lamelle. Irrora con del succo di limone, copri con della pellicola e fai marinare in frigorifero per qualche ora. Mescola, regola di sale e servi a temperatura ambiente.

Patate, borlotti e cavolo cappuccio

Sciacqua i borlotti freschi, trasferiscili in una pentola con abbondante acqua fredda e falli cuocere per circa 40 minuti con un pezzetto di alga kombu, 1 spicchio d'aglio, salvia e rosmarino. Nel frattempo taglia a listarelle un piccolo cavolo cappuccio e fallo stufare in poco olio extravergine di oliva. Regola di sale. Affetta sottilmente 1 cipolla e falla rosolare in una casseruola con olio extravergine di oliva. Spegni la fiamma. Sbuccia 6-7 patate, lavale e tagliale a fette. Aggiungi i borlotti e il cavolo cappuccio. Copri le verdure con dell'acqua e un pizzico di sale. Falle cuocere per circa 40 minuti. A cottura ultimata scola l'acqua di cottura e rimetti le verdure sul fuoco con olio extravergine di oliva e dadini di pane tostato. Mescola bene e servi caldo.

Cuore di bue al forno

Lava i pomodori cuore di bue, elimina il picciolo e tagliali a fette di circa 1 cm. Disponili su una teglia rivestita con carta da forno compostabile, senza sovrapporli. Condiscili con sale, pepe, origano e scaglie di aglio. Cospargili con olio extravergine di oliva e falli cuocere in forno caldo a 200° per circa 20 minuti. Servili tiepidi.

Fagottini di pere al cioccolato

In una terrina passa al setaccio 125 g di farina semi integrale con 10 g di zucchero, versa 40 g di burro fuso e 50 g di acqua. Impasta il tutto con le mani leggermente infarinate. Stendi l'impasto su un piano infarinato, ripiegalo su se stesso almeno una decina di volte e stendilo con il matterello. Ricava 3-4 fazzoletti 10x10, riempi per metà con delle fettine di pera e dei pezzetti di cioccolato fondente. Chiudi con l'altra estremità della pasta e schiaccia bene i bordi. Bucherella la superficie con i rebbi della forchetta, quindi spennellala con un tuorlo d'uovo leggermente sbattuto. Fai cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti: i fagottini dovranno risultare dorati. Servili tiepidi.