

Fogliospesa | 43

Vediamo in faccia chi viene ad acquistare il prodotto



*"Noi ci siamo ritagliati un nostro spazio - ci dice **Andrea dell'Orto** del Pian Bosco - non direi nel mercato, ma nella comunità, tutto sommato la posso vedere in modo abbastanza positivo la situazione perché, al di là di tutto quello che sta succedendo, nella nostra fetta di mondo riesco ancora a essere ottimista perché ci sono dei riscontri positivi e penso di aver scelto il sentiero giusto su cui percorrere un pezzo di strada.*

Dal punto di vista commerciale con la mia azienda sono uscito da tutto quello che è il mercato normale, chiamiamolo così, per cui non viviamo direttamente tutte le dinamiche dei prezzi che vanno su e giù, non viviamo direttamente tanti motivi di disagio che ci sono in giro, perché ci siamo un po' creati un nostro piccolo mondo in cui vediamo in faccia chi viene ad acquistare il prodotto. Sono un po' meno ottimista sull'aspetto climatico perché stiamo soffrendo molto le cose che stanno succedendo, stiamo faticando molto a fare le cose normali, ci cambiano proprio un po' le stagioni, le possibilità di coltivare alcune cose che prima erano normali adesso dobbiamo un po' valutare come fare. Quest'anno è stato particolarmente impegnativo: vento, grandinate, siccità, un po' di tutto. Nonostante questo, avendo differenziato moltissimo la produzione, riusciamo sempre ad avere qualche prodotto che tutto sommato viene bene, perché lavorando sulla biodiversità e lavorando tutto l'anno, riusciamo comunque ad avere qualche raccolto nonostante il clima. Vedo un po' di leggerezza nell'attribuire al marchio lo stesso valore quando ci sono sistemi di produzione profondamente diversi dall'agroindustria biologica al tipo locale biologico, però riconosco che ci sia un tentativo, quanto meno di ridurre l'impatto e di fare del biologico."

Il girasole, bella novità

*"Il girasole decorticato sarà la novità della prossima settimana - ci racconta **Claudio Priotti** - farò dei sacchetti da 250 g. Per quanto riguarda le mele invece c'è gente che le regala. C'è un ragazzo non lontano da me che fa convenzionale, lui conferiva tutto all'ingrosso a dei grossisti che gli hanno detto "non ritiriamo più". E quindi lui ha messo in giro la voce venite a raccogliervele, non fatele cadere per terra, ve le regalo. Quest'anno c'è stata una grandissima produzione, in giro per l'Europa: con l'embargo verso la Russia, l'Italia stessa era un forte esportatore -tutte quelle migliaia*

RICETTE DELLA SETTIMANA

Broccoli e radicchio in insalata

Lava ½ testa di broccolo, elimina la parte dura e dividila in cimette. Tagliale a fettine sottili oppure passale velocemente al mixer. Trasferiscile in un'insalatiera, unisci ½ cipolla affettata sottilmente, il radicchio a listarelle sottili e 1 carota grattugiata grossolanamente. Prepara un'emulsione con olio extravergine, un pezzetto di acciuga tritata, succo di limone, sale e pepe. Condisci l'insalata, aggiungi qualche oliva nera denocciolata e mescola bene.

Riso e rape

In una casseruola fai sfidare del porro affettato sottilmente in olio extravergine di oliva. Pela le rape, tagliale a tocchetti e falle rosolare con il porro. Quando sono dorate aggiungi il riso, precedentemente sciacquato sotto l'acqua corrente, e fallo tostare leggermente, mescolando con un cucchiaino di legno. Versa poco brodo vegetale per volta e porta il riso lentamente a cottura. Quando è quasi cotto, spegni la fiamma, aggiungi un trito di salvia, formaggio parmigiano grattugiato e fai riposare qualche minuto prima di servire.

Vellutata di rape

Lava le rape e tagliale a tocchetti; falle poi rosolare in una casseruola con olio extravergine di oliva. Unisci 1 patata a tocchetti, 2 foglie di alloro e proseguì la cottura. Regola di sale e pepe, quindi copri con un bicchiere di latte e del brodo vegetale. Porta lentamente a cottura, con coperchio. Una volta che gli ortaggi sono cotti, passali al mixer oppure con il minipimer fino a ottenere la consistenza desiderata. Se la crema risultasse troppo densa, aggiungi qualche cucchiaino di brodo vegetale. Completa con un giro di olio extravergine al peperoncino.

Scaloppine alle erbe

In un piatto mescola un cucchiaino di farina e un trito di salvia, timo e maggiorana. Insaporisci le fettine di carne con questo mix, schiacciando bene con la forchetta da entrambi i lati. Scalda una padella con olio extravergine di oliva, aggiungi la carne e falla rosolare. Sfuma con del vino bianco e porta a cottura, girando le fettine di tanto in tanto, in modo che si rosolini in modo uniforme.

Burger di riso e lenticchie

Metti in ammollo le lenticchie per un paio d'ore, scolate e falle cuocere con acqua, alloro e 1 spicchio d'aglio. Una volta cotte dovranno essere piuttosto asciutte. Sia sciacqua il riso semintegrale sotto l'acqua

di tonnellate che non vanno più in Russia si sono riversate sull'Europa. Si sono sommate a questo la speculazione e l'ulteriore questione legata all'aumento impressionante delle bollette elettriche quindi i grossi centri di ritiro e stoccaggio cercano di non accendere le celle frigorifere, non stoccano perché gli costa troppo. Queste combinazioni di fattori hanno creato un intasamento di mercato, la gente non sa più cosa farsene delle mele. Viene da chiedersi se, non stoccardo più le mele, a febbraio non ce ne saranno più, ma io non credo che succederà, da quanto ho capito c'è già un occhio a una possibile speculazione nel senso che i prezzi oscilleranno più o meno violentemente. Questo, verso la fine dell'inverno è probabile."



Nocciola Piemonte

"Le nocciole sono molto buone – ci dice Luca Bertero - il problema di quest'anno è che ci sono dei calibri molto piccoli perché la situazione di siccità, si sa, è una cosa mondiale, non solo dell'Italia. Ci sono due problemi principali: che sono piccole di calibro e che non le vogliono pagare. Ci hanno detto: quest'anno il prezzo della nocciola si fa in base ad altre cose, una volta erano gli sgusciatori a fare il prezzo, quest'anno sono entrate anche le associazioni di categoria che hanno chiesto un prezzo di partenza di 11 euro perché i concimi sono aumentati, il gasolio è aumentato, come l'anno scorso. Gli sgusciatori però sono disposti a pagarne solo 8, allora non si è trovato un accordo. Così sono iniziate comunque le compravendite, ma senza un prezzo ufficiale. Alla fine hanno cominciato tutti a vendere a 7 euro e adesso stanno scendendo addirittura. Io se va avanti così, un anno o due e le tolgo perché a quei prezzi non si può lavorare. La Ferrero

compera la nocciola turca a 5,30 euro sgusciata, non tostata. Ma la turca, lo sanno tutti, non è da paragonare alla nostra nocciola, non possiamo competere con la Turchia, dove hanno costi di produzione bassissimi e dove hanno una nocciola che dopo 3 mesi diventa rancida. La nostra nocciola dopo 3 anni è ancora perfetta, ho provato: è il microclima, la terra, non diventa rancida, questo è risaputo da cent'anni.

La Ferrero ci ha detto: ci sono aumentati i costi di trasformazione, di sgusciatura del prodotto, perché la sgusciatura si fa a luce, la tostatura si fa a gas, ci sono aumentati i costi del 300%, i prodotti finali non li possiamo aumentare più di un tot, da qualche parte questi costi li togliamo tagliare. Allora cosa hanno fatto? Li hanno tagliati nel modo più semplice, li tagliano agli agricoltori. Il problema è che tanto noi dobbiamo andare avanti, lavoriamo 7 giorni su 7, va tutto bene, a me piace, tutto quello che vuoi però...

Ma non dipende da noi, la roba ce l'abbiamo tutta sotto il cielo. Qua nella nostra zona siamo stati fortunati perché ha piovuto un po' al mese di giugno e abbiamo tolto una bellissima vendemmia, ma se guardi in giro per la vendemmia quest'anno si parla del 50-60% di produzione in meno rispetto al normale. La vite è una pianta che vive praticamente senza acqua, è una pianta che è nata e viene coltivata in mezzo alle pietre, una pianta che ha bisogno di pochissima acqua, però se manca l'acqua, se manca, manca proprio."



corrente e fallo lessare in una pentola con acqua bollente salata. Nel frattempo prepara un trito di porro e taglia a dadini 1-2 carote. Fai soffriggere le verdure con olio extravergine di oliva e alla fine regola di sale. Scola il riso, condiscilo con olio extravergine di oliva e tienilo da parte. Passa brevemente al mixer le lenticchie con le carote, sale e pepe. Aggiungi il riso, del timo fresco e frulla ancora un istante. Con le mani, prendi poco composto per volta e forma i burger. Se necessario, aggiungi 1 cucchiaino di pangrattato. Versa un filo d'olio in una padella e fai cuocere i burger da entrambi i lati.

Involtini di zucchini e ricotta

Lava gli zucchini ed elimina le estremità; affettali sottilmente nel senso della lunghezza e falli cuocere brevemente alla piastra. In una ciotola amalgama la



ricotta con un trito di prezzemolo fresco, sale, pepe e semi di girasole. Spalma la crema sulle fettine di zucchino grigliata, arrotolale su se stesse e fermale con uno stecchino. Disponile su un piatto da portata e irrorale con un filo di olio extravergine di oliva.

Torta di mele e yogurt greco

Metti a mollo 30 g di uvetta in acqua tiepida. Pela, taglia a dadini 3 mele e spruzzale con del succo di limone. In una terrina sbatti 4 uova con 100 g di zucchero di canna integrale. Aggiungi 1 vasetto di yogurt greco e, poco per volta, 250 g di farina semintegrale setacciata con 1 bustina di lievito o cremor tartaro. Aggiungi le mele, l'uvetta scolata e strizzata e una spruzzata di cannella. Fai cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 45 minuti.