

Fogliospesa | 22

E poi, a un agricoltore vorrei ancora chiedere...



Qual è l'idea che ti guida nella scelta di coltivare biologico?

Fabrizio Bevilacqua, orticoltore: *“Pensiamo che per il futuro l'unico modo di andare avanti sia con questo tipo di agricoltura che dà sicuramente più lavoro, molte più grane, hai produzioni minori però hai una serie di cose che, hai la coscienza più pulita. Io non voglio demonizzare chi lavora in un altro modo, io ricordo che avevo visto al tempo una persona che ha sempre fatto l'orticoltore “convenzionale” e mi aveva colpito che diceva “io quando torno a casa che i miei bimbi mi vengono incontro, sembra assurdo, ma appena entro in casa gli devo dire aspetta un attimo che devo andare a fare la doccia, non ti posso abbracciare in questo momento”. Perché aveva usato certi prodotti che non poteva neanche farsi abbracciare dai suoi figli. Quella roba lì mi aveva colpito, in effetti poi lui aveva cambiato rotta”.*

Da quando lavori hai visto più farfalle, più vita nei tuoi campi?

“Tutte le volte che viene la persona incaricata della certificazione del bio nota è che nei miei campi quello che non manca è l'erba, tra l'altro erba di duecentomila tipi diversi in un mq di terreno: quindi, quello è proprio testimonianza di campi non diserbati da tanti anni. Ci sono anche animali selvatici, per fortuna si vedono pochi cinghiali, mi capita di lavorare tranquillamente con dei leprotti di fianco, quello sempre, è capitato che delle volpi facessero il nido in una serra non coltivata durante l'inverno. È ancora un posto dove c'è biodiversità”.

Sei contento di fare della famiglia di Agrispesa? Pensi che il lavoro di Agrispesa possa permettere di diminuire la distanza tra la città e la campagna?

“Ormai ho perso i conti da quanti anni stiamo collaborando, la collaborazione è giusta, con le nostre forze non avremmo avuto la possibilità di portare prodotti anche più in là rispetto ai nostri luoghi di partenza.

La volontà di poter far sì che anche le persone che vivono in città che magari hanno meno la possibilità di capire cosa succede fuori delle città, del perché è un problema se fa tanta siccità durante l'estate, o se fa una forte pioggia a maggio. Su questo Agrispesa ha sempre avuto la grossa capacità di spiegare ai clienti il mondo che li circonda

RICETTE DELLA SETTIMANA

Passato di patate e zucchine

Lava le zucchine, elimina le estremità e tagliale a rondelle. Sbuccia e lava 2 patate, tagliale a dadini e mettile in una ciotola di acqua. Fai rosolare 1 spicchio di aglio in una casseruola con un filo di olio extravergine di oliva, facendo attenzione che non si scurisca. Aggiungi le verdure e falle rosolare per qualche minuto; copri con abbondante brodo bollente e prosegui la cottura. Dopo circa 10 minuti, quando saranno tenere, regola di sale e pepe. Prendi un mestolo di verdure e tienile da parte, per decorare la zuppa. Trasferisci le verdure rimaste nel passaverdura e frulla, fino a ottenere un passato liscio e omogeneo. Completa con una spolverata di semi di girasole appena tostatati,

Risotto agli asparagi

Cuoci leggermente 150 g di asparagi. Fai soffriggere un trito di cipolla in olio extravergine di oliva. Aggiungi il riso, precedentemente sciacquato sotto l'acqua corrente. Fallo tostare leggermente e sfuma con del vino bianco. Unisci gli asparagi tagliati a tocchetti tenendo da parte le punte. Sala, copri con del brodo e porta ad ebollizione. Lascia cuocere il riso a fuoco lento, con coperchio, per 18-20 minuti aggiungendo del brodo se si asciuga troppo. A fine cottura manteca con 1 cucchiaino di squalero e del formaggio parmigiano grattugiato. Aggiungi le punte degli asparagi, un trito di prezzemolo, e fai riposare qualche minuto. Servi con una spolverata di pepe.

Coniglio in salmi'

Lava e asciuga il coniglio, sistemalo in una terrina con pepe, 4-5 chiodi di garofano, 2 carote tagliate a rondelle, 1 cipolla pelata e tagliata a spicchi e 1 gambo di sedano ridotto a fettine. Versa del vino rosso, unisci 2 foglie di alloro spezzettate, mescola e copri con della carta trasparente. Metti in frigo a marinare per una notte. Il giorno dopo, scola il coniglio e asciugalo. In una casseruola, sciogli una noce di burro, disponi il coniglio e fallo rosolare. Regola di sale, quindi versa la marinata dopo averla filtrata. Prosegui la cottura a fiamma bassa, con coperchio, per un paio di ore.

Polpettine di ceci e costine colorate

Lava circa 200 g di costine, tagliale grossolanamente e falle scottare in una pentola con poca acqua in ebollizione. Scolale e falle insaporire in padella con un filo di olio extravergine di oliva e 1

che, sembra assurdo, ma per me che vivo in campagna è più facile da capire mentre sono sicuro che se uno vive in città certe problematiche magari non si sogna che possano esistere. Negli anni, più di una volta mi è capitato di avere avuto una particolare problematica su un prodotto e la forza di Agrispesa è stata anche poter dire direttamente al consumatore finale “guardate che questa settimana c’è stato un problema su questo prodotto, l’agricoltore vi regala del prodotto in più, vi spiega perché è successa questa cosa qua”. Questo, secondo me, è un punto di forza, perché magari ad esempio, il momento in cui arrivano le nottue, che sono dei bruchi, che iniziano a brucare le costine, una volta che il cliente finale è avvisato e tu dici “scusate, c’è stata un’invasione di nottue che ha leggermente rovinato il prodotto, poi il prodotto finale magari è un po’ più bucherellato, ma il gusto è rimasto lo stesso”, il prodotto era buono uguale, lo stesso prodotto, magari portato a un grossista sarebbe stato sicuramente scartato. Con Agrispesa invece, spiegando le problematiche si è riusciti a far sì che quel prodotto sia stato mangiato da qualcuno, non è stato buttato perché aveva unicamente caratteristiche visive che non andavano bene a un determinato mercato”.

Lettere

Carissimo, come sai, le piogge degli ultimi giorni hanno danneggiato molti raccolti e hanno reso difficilissimo il lavoro dei contadini.

Ti chiediamo perciò di guardare con occhio clemente le imperfezioni che certamente troverai in prodotti quali fragole, piselli, spinaci e forse altri.

Ciò che è sotto serra non ha patito, ma ciò che è in campo aperto ha assorbito acqua più del dovuto. È proprio in queste occasioni più complesse che la collaborazione con le famiglie di Agrispesa assume il suo significato più grande: insieme sosteniamo l’agricoltura contadina, quella che lavora per un futuro possibile, il futuro di ciascuno di noi.

Grazie per la collaborazione. Giovanna

Capisco benissimo e sono desolato da questo inesorabile degrado dell’ecosistema e dalla cecità ambientale del cosiddetto Homo Sapiens. È dal 1972 che il Club di Roma, con la pubblicazione de “I limiti dello sviluppo”, aveva messo in guardia il mondo intero su cosa sarebbe potuto succedere. Ma, si sa, le Cassandre non sono mai ascoltate
Leonardo, Milano

Certamente!

Simona, Collegno

Nessun problema, capiamo la situazione

Mara, Castellamonte

Ma certo, no problem, faremo torte salate, marmellate e passati

Roberta, Milano

Buongiorno Giovanna, nessun problema comunque i prodotti, per quanto imperfetti, saranno senza dubbio molto apprezzati. Anzi sono ancora più contenta di aver effettuato un ordine ora.

Irene, Genova

Grazie per l’informazione, purtroppo stiamo passando dalla siccità all’alluvione e viceversa. In Emilia-Romagna, defluita l’acqua che ancora permane, raccoglieranno poco o nulla...

Cesare, Alba

spicchio d’aglio. Lava 1 patata e falla lessare; sbucciala e schiaccia con una forchetta. Pesa 300 g di ceci lessati e scolati. Riunisci gli ingredienti e passali al mixer. Insaporisci con sale, pepe, menta, basilico e qualche noce tritata. Con le mani prendi poco composto per volta e forma le polpette, passale nel pangrattato e disponile su una teglia rivestita con carta da forno compostabile. Irrorale con olio extravergine di oliva e falle cuocere in forno, a 180°, per 20 minuti, girandole a metà cottura.

Spadellata di costine colorate

Lava le costine e spezzettale. In una pentola con acqua in ebollizione leggermente salata metti prima i gambi e, dopo qualche minuto, le foglie. Falle cuocere brevemente, quindi scolale e taglia i gambi a pezzetti. A parte fai rosolare dolcemente un trito di aglio e cipolla con olio extravergine di oliva. Aggiungi una manciata di capperi dissalati, qualche oliva taggiasca, le costine e fai insaporire a fuoco vivace per qualche minuto. Completa con un giro di olio extravergine di oliva.

Mezze melanzane aglio e olio

Lava le melanzane, asciugale, mettile in una pirofila leggermente oleata e falle cuocere in forno caldo, a 180°, per circa 50 minuti. Nel frattempo, sbuccia 1 spicchio di aglio e tritalo finemente; lava del basilico fresco, asciugalo con un canovaccio e tritalo con la mezzaluna. Togli le melanzane dal forno, tagliale a metà nel senso della lunghezza e incidi la polpa con un coltellino appuntito, formando una specie di rete. In una ciotola prepara un’emulsione con olio extravergine di oliva, basilico, aglio, sale, pepe e versala sulle mezze melanzane. Disponile su un piatto da portata e servile calde.

Mousse di fragole

Sciacqua velocemente 250 g fragole sotto l’acqua corrente, elimina il picciolo e tagliale a pezzetti. Passale al mixer e frulla fino ad ottenere una purea liscia e omogenea. Scalda 25 ml di panna e sciogli 1 g di agar agar mescolando accuratamente. Lascia intiepidire il composto, poi versa la purea di fragole, amalgamando bene. Monta 100 ml di panna insieme a 70 g di zucchero e uniscili poco per volta poco alla purea di fragole, con movimenti dal basso verso l’alto, facendo attenzione a non smontare la panna. Suddividi la mousse di fragole in bicchierini monoporzione e riponila in frigorifero per almeno 2 ore prima di servirla.