

Ristorazione BUON'ITALIA

LE VIRTÙ DELLO SCALOGNO IGP DI ROMAGNA

Michela Achilli

DAL SAPORE PIÙ FORTE E PROFUMATO DI QUELLO DELLA CIPOLLA
E PIÙ DOLCE DI QUELLO DELL'AGLIO, È PIÙ DIGERIBILE DI ENTRAMBI
E HA INDISCUSSE PROPRIETÀ BENEFICHE.
ANCHE PER QUESTO È SEMPRE PIÙ APPREZZATO IN CUCINA
E NON SOLO DAI GRANDI CHEF

Foto: Fabio Liverani

Dà un tocco di raffinatezza ai piatti sia a crudo che in cottura. Quando è fresco, se ne utilizzano anche le foglie: tagliate a rondelline, possono sostituire l'erba cipollina. Altrimenti se ne impiegano solo i bulbi per preparare salse, per insaporire carni, pesci, crostacei, sformati di verdura e tanti altri piatti ancora.

Ha un sapore più forte e profumato di quello della cipolla e più dolce di quello dell'aglio. È più digeribile di entrambi e ha numerose proprietà benefiche - coadiuva la digestione, è disintossicante, contrasta l'invecchiamento cellulare - garantite da una stabilità delle sue caratteristiche qualitative frutto del suo peculiare metodo di riproduzione. Stiamo parlando dello scalogno Igp di Romagna.

Appartenente alla famiglia delle liliacee - come l'aglio, la cipolla e l'aloë - è coltivato in diverse aree temperate dell'Italia, della Francia

Scalogni di Romagna



Foto: Fabio Liverani



e del resto del mondo. Nel Belpaese, dà il meglio di sé in Romagna, tanto che l'Unione europea, nel 1997, ha conferito l'indicazione geografica protetta alla produzione realizzata in 16 comuni: sei del ravennate (Brisighella, Casola Valsenio, Castelbolognese, Faenza, Riolo Terme e Solarolo), due del forlivese (Modigliana e Tredozio) e otto del bolognese (Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Dozza, Fontanelice, Imola e Mordano). Proprio nell'areale dell'Igp, terreni di natura collinare, tessitura media tendente all'argilloso, asciutti, ben dotati di potassio e sostanza organica, favorevolmente esposti al sole

e soprattutto ben drenati, favoriscono lo sviluppo di una varietà dalle caratteristiche peculiari.

UNA VARIETÀ SPECIFICA

Quello di Romagna è uno scalogno della specie *allium ascalonicum*, che presenta, a una prima analisi esterna, un apparato radicale molto sviluppato (le radici possono raggiungere anche i 25-30 cm di

lunghezza), foglie che sorgono da ciascun bulbo e hanno forma cilindrica e bulbi di forma regolare a fiaschetto, di dimensioni non superiori ai 2 cm, buccia coriacea di colore scuro dorato o ramato e polpa dalle sfumature rosa-lilla. Caratteristica dell'*allium ascalonicum*, diversamente da quanto è vero per altre varietà, fra cui le più diffusamente coltivate nella vicina Francia, è che non fa



LE RICETTE

TAGLIOLINE DELLA NONNA

(ricetta del ristorante Villa Golini di Riolo Terme)

Ingredienti:

500 g di taglioline fresche fatte al matterello, 80 g di burro, 4 bulbi di scalogno di Romagna Igp, 100 g di prosciutto tagliato a listarelle, 1 bicchiere di vino bianco, 500 g di pomodori maturi, un mazzetto di prezzemolo

■ Tagliare i pomodori a cubetti e scottarli con il prezzemolo.

■ Pulire lo scalogno e farlo soffriggere nel burro, aggiungere il prosciutto,

bagnare con il vino bianco e unire i pomodori.

■ Salare quanto basta e far cuocere per circa 30 minuti.

■ Lessare le taglioline in acqua salata, scolarle e farle saltare in padella con il condimento.

■ Servire fumanti, accompagnando con un buon Sangiovese.

TAGLIOLINI AL SUGO RUSTICO

Ingredienti:

350 g di tagliolini all'uovo, 200 g di



lombo di maiale, 400 g di pomodorini, 250 g di fave fresche sgusciate, 2 bulbi di scalogno di Romagna Igp, timo, olio evo, sale e pepe

■ Ridurre la carne a dadini e rosolarla in un tegame con poco olio extravergine d'oliva fino a farla colorire, quindi salare e pepare.

■ Togliere la carne dal tegame e nello stesso olio far rosolare lo scalogno tritato.

■ Unire le fave, i pomodori tagliati a spicchi, il timo e aggiustare di sale e pepe.

■ Far insaporire un po' e poi aggiungere la carne.

■ Cuocere i tagliolini in acqua salata, scolarli e farli saltare in padella con il condimento.

■ Servire ben caldi.

ORIGINI MEDIORIENTALI

Da quanto si sa, lo scalogno è una pianta di origine medio-orientale. Sarebbe comparso in Asia centrale (Turkmenistan, Uzbekistan, Kirghizistan e Afghanistan), dove tuttora ne esistono molte specie allo stato selvatico (che si riproducono per impollinazione). Da quest'area lo scalogno si sarebbe poi diffuso sia verso oriente (in India) sia verso occidente, nel Mediterraneo orientale. Lo si vuole coltivato nel giardino di Carlo Magno. Sebbene non sia del tutto certo dove le prime varietà di scalogno siano state addomesticate, questa pianta bulbosa ha preso il nome dell'antico porto di Ascalon, situato nella parte meridionale dell'odierno stato d'Israele. A citarlo espressamente fu Plinio che scrisse che i greci avevano sei tipi di cipolle, tra cui appunto lo scalogno e anche lo scrittore del I secolo Columella, che ne esalta le virtù, indicandolo come la migliore delle cipolle.

Lo scalogno attualmente coltivato arrivò in Europa tra il XII-XIII secolo portato dai soldati di ritorno dalle crociate. Questo bulbo ebbe particolare fortuna nella cucina francese per poi diffondersi nel resto d'Europa e anche negli Stati Uniti per opera del conquistatore spagnolo Hernando de Soto.



FILETTO DI MORA ROMAGNOLA IN SALSA AL SANGIOVESE

(ricetta del ristorante Villa Golini
di Riolo Terme)

Ingredienti:

1 filetto di razza suina mora romagnola, 300 g di pancetta fresca affettata, 4 bulbi di scalogno di Romagna Igp, 80 g di burro, 2 bicchieri di Sangiovese, sale aromatizzato, salsa demi glace

■ Avvolgere il filetto nella pancetta, condire con il sale e cuocere a fuoco lento sulla griglia fino a rosolare bene esternamente.

■ Pulire e tritare lo scalogno e farlo rosolare nel burro.

■ Bagnare con il Sangiovese e lasciare evaporare.

■ Aggiungere infine la salsa demi glace.

■ Tagliare a fette il filetto e servire con la salsa, accompagnando con patate al forno.





fiori. Per riprodurre lo scalogno di Romagna Igp, dunque, ogni anno i coltivatori, fra novembre e dicembre, devono interrare parzialmente dei bulbilli conservati dal raccolto dell'anno precedente, che genereranno le nuove piante, da raccogliersi poi a partire da fine giugno-luglio dell'anno successivo.

In assenza di scambio di pollini con altre piante, lo scalogno di Romagna Igp conserva così invariato nel tempo il suo patrimonio genetico. Un corredo che, di fatto, risale a 5.000 anni fa, quando fu portato per la prima volta in Europa.

TECNICHE CULTURALI CODIFICATE

Ovviamente influiscono sulla qualità dello scalogno di Romagna Igp anche le tecniche colturali, ben

PATATE ALLA SALVIA

Ingredienti:

500 g di patate, 2 dl olio extravergine d'oliva, 6 bulbi di scalogno di Romagna Igp, 10 foglie di salvia, sale e pepe

- Pelare le patate e tagliarle a cubetti.
- Scottarle in acqua bollente, scolarle e metterle in una teglia da forno con lo scalogno affettato sottilmente e la salvia.
- Aggiustare di sale e pepe e irrorare con l'olio.
- Cuocere per 25 minuti a 180°.

SARDE MARINATE

Ingredienti:

1 kg di sarde freschissime, 4 bulbi di scalogno di Romagna Igp, olio extravergine d'oliva, succo di limone, alloro, timo, sale e pepe

- Lavare le sarde e sfilettarle.

- Mettere i filetti in una larga pirofila e coprire con lo scalogno tritato, gli aromi, l'olio e il succo di limone.

- Far marinare almeno 12 ore, poi sgocciolare e servire come antipasto.

CROSTINI

Ingredienti:

pane toscano, pomodoro fresco ben maturo, un bulbo di scalogno a per-

sona, olio extravergine d'oliva di Brisighella Dop

- Frullare il pomodoro con lo scalogno e aggiungere poco alla volta l'olio, fino ad avere una consistenza cremosa.

- Tagliare a fette il pane toscano e farlo abbrustolire.

- Spalmare sul pane la crema allo scalogno e servire.



codificate dalle autorità competenti. Lo scalogno non può essere infatti coltivato in successione a se stesso.

Bensì va rispettata una rotazione fissata oggi in cinque anni (insieme all'assessorato all'Agricoltura della Regione, i promotori dell'Igp, l'Associazione turistica pro loco di Riolo Terme sta valutando se ridurla a tre o quattro anni) e che esclude la possibilità di coltivare in successione allo scalogno altre liliacee (ossia aglio e cipolla), solanacee (come pomodori, melanza-

I SEGRETI PER LA CONSERVAZIONE

Se conservato in locali freschi, asciutti e ben areati o ventilati, lo scalogno può durare fino a sei mesi senza perdere le sue caratteristiche. I bulbi possono essere però anche conservati sott'olio o sott'aceto. Privati delle pellicole esterne, vanno lasciati in infusione in sale grosso per 24 ore, quindi per altre 24 ore in aceto di vino. Infine estratti dall'aceto e asciugati vanno riposti in vasi di vetro e coperti con olio di semi o d'oliva.

Oppure possono essere messi tal quali a macerare in aceto per 28 giorni, quindi estratti dall'aceto, puliti dalle pellicine esterne e messi sott'olio.



ne o patate), barbabietole e cavoli. È invece ammessa la rotazione con frumento, orzo, radicchio, insalate e carote.

UNA PRODUZIONE LIMITATA

Gli stringenti precetti colturali, insieme a una resa massima ammessa per ettaro di 600-800 kg e al numero ridotto di aziende agricole che certificano il raccolto (variano da quattro a otto a seconda degli anni) fanno sì che la produzione si mantenga di nicchia, non supera

infatti le 7-8 tonnellate l'anno, e sia commercializzata direttamente dagli imprenditori agricoli, rag-

giungibili agli indirizzi pubblicati sul sito www.riolotermeproloco.it/scalogo.asp.



PROTAGONISTA DI UNA SAGRA

A cavallo del terzo fine settimana di luglio - quest'anno dal 18 al 21 - nel centro di Riolo Terme, nel ravennate, all'ombra dell'imponente rocca sforzesca, si svolge come ogni anno dal 1992 la fiera dello Scalogno Igp di Romagna.

Nelle vie centrali del paese viene allestita la mostra mercato del prodotto e, per tutte e quattro le giornate, sono presenti i produttori di questa prelibatezza.

I ristoratori del paese non mancano di proporre pietanze a base di scalogno mentre al parco Pertini è allestito lo stand gastronomico della Proloco dedicato al piccolo bulbo, con ricchi menu a tema. Quest'anno i piatti forti sono stati: fiori di cipolline e salsa di scalogno, tagliolini e polenta al ragù di scalogno, fiorentina di struzzo con tartare, frittate di scalogno, per citarne solo alcuni.