



IL CARCIOFO MORETTO

Un piccolo bocciolo dal grande gusto

Dove e come

La zona di produzione del Moretto è delimitata dai confini del Comune di Brisighella, zona di terreni siliceo-argillosi; grazie al particolare clima e al suolo vocato, qui assume caratteristiche di colore e sapore inimitabili. La raccolta dei carciofi è effettuata a mano nel periodo primaverile, preferibilmente nelle ore mattutine.

Le caratteristiche

Il Moretto di Brisighella è di colore viola con riflessi dorati, al taglio ha odore di ortaggio fresco intenso e delicato. Il suo aspetto da fresco è turgido e, se tagliato, presenta una rottura del bocciolo florale cristallina e non stopposa. Al gusto ha una leggera sensazione di amaro tipica dei carciofi non selezionati con una freschezza simile a quella del sedano.

DI Clara Ippolito

Non è altro che l'infiorescenza del *Cynara Scolimus*, che si raccoglie immatura, cioè prima che sbocci, nel mese di maggio: i suoi petali, detti tecnicamente brattee, terminano con acute spine di colore giallo che sono un vero spettacolo della natura. Stiamo parlando del Carciofo Moretto, la cui patria è Brisighella (in Emilia Romagna), antica cittadina già celebre per il suo magnifico olio. Qui, specie nei tipici calanchi gessosi ben esposti e assolati dell'Appennino romagnolo, quest'ortaggio trova un habitat ideale. Siti suggestivi scolpiti dagli agenti atmosferici, in cui questa prelibatezza riesce a raggiungere la sua massima espressione organolettica che ne rende inconfondibile il sapore. Il Moretto è una varietà rustica e spinosa, sulla quale non sono stati operati interventi genetici, cosa che ha consentito di mantenerne inalterate nel tempo le caratteristi-



che e gli aromi originari, diversamente da altre varietà largamente coltivate nel bacino del Mediterraneo. La pianta di questo tipo di carciofo ha forma di cespuglio e può raggiungere l'altezza di un metro e mezzo; una volta, veniva usata con scopi ornamentali per via del suo bel fusto eretto dotato di getti basali oltre che di foglie verdi-grigiastre, grandi e pendenti all'infuori. Un prodotto tipico dal gusto leggermente amaro, fresco e appetitoso che si mangia crudo o leggermente lessato, condito con sale e olio, preferibilmente con il rinomato Brisighello, suo compagno ideale per via della comune base aromatica: un matrimonio perfetto tra due eccellenze conterrane uniche. Nel mese di maggio una sagra ne celebra la bontà con una festa che quest'anno ricorre il 12 e il 19 (due domeniche successive), periodo in cui questa delizia raggiunge la massima piacevolezza gustativa.



La curiosità

In Italia il carciofo Moretto, conosciuto fin dal secolo XIV, compare nei ricettari solo a partire dal XVI. Se ne coltivano molte varietà, ma le più tardive sono le preferite, perché sono connotate da qualità organolettiche particolari che le rendono adatte alla conservazione. Tant'è vero che molte famiglie usavano un tempo fare omaggio agli ospiti di un vasetto di carciofi sott'olio, cosa che ha contribuito molto alla sua diffusione.

I BENEFICI

Il carciofo Moretto è molto utile nella dieta degli anemici, perché ha un altissimo contenuto di ferro. Giova nel caso di stipsi per il grande contenuto di cellulosa (entrando a far parte delle diete ad alto residuo), ma è anche adatto ai diabetici per il bassissimo contenuto di zuccheri: contiene, infatti, l'inulina e la mannite che sono bruciate molto più facilmente del glucosio e dello zucchero comune.

Le foglie, che sono molto amare, sono usate per decotti o tinture e facilitano la secrezione della bile, eludendo i fattori stimolanti la produzione di calcoli biliari. Proprio le foglie del carciofo sono la base per la produzione di tutti gli amari, tanto che un tempo, fino agli anni Trenta del secolo scorso almeno, dopo il raccolto venivano tagliate, fatte essiccare, imballate e spedite anche in Germania.



PRO LOCO DI BRISIGHELLA
Dove acquistare:
Cooperativa Terra di Brisighella
www.brisighello.net

Un poker d'assi del gusto

Quattro PIATTI deliziosi con il carciofo Moretto



Il carciofo Moretto è da sempre coltivato negli orti e nelle scarpate vicino alle case di campagna, dove era comodo per la massaia scaricare la cenere dei camini e delle stufe a legna (la cenere, infatti, ostacola la pre-

senza dei roditori, ghiotti della pianta del carciofo). La sua bontà ha travalicato negli ultimi anni i confini delle genti del luogo grazie al lavoro di agricoltori, Proloco e ristoratori brisighellesi. Tra questi ultimi Matteo Rava-

ioli (di Cantine Antica Grotta a Riolo Terme), autore dell'antipasto e del primo, e Mirko Conti (del ristorante La Grotta di Brisighella), artefice dei due secondi di questo ghiotto menu.



PRIMO

Tagliatelle alla francescana con carciofi Moretto saltati, olive nere e pancetta al profumo di maggiorana

Ingredienti per 4 persone

Per la sfoglia
400 g di farina 00, 4 uova, alloro, timo e rosmarino

Per il condimento

8 carciofi Moretto
olio extravergine d'oliva Brisighella Dop
80 g di di olive nere denocciolate, 150 g di pancetta

Inoltre

Parmigiano-Reggiano grattugiato
olio extravergine d'oliva Brisighella Dop, maggiorana

Preparazione

Preparate le tagliatelle, impastando la farina e le uova in modo classico. Profumate l'impasto aggiungendo un trito di erbe (alloro, rosmarino e timo), poi tirate una sfoglia mediamente sottile e ricavate delle tagliatelle. Preparate ora il condimento, tagliando a spicchi i carciofi Moretto (dopo aver tolto le foglie esterne più dure e averli lavati): tenetene da parte un po'. Fateli saltare brevemente in padella con un filo d'olio, qualche oliva nera e la pancetta: rosolate bene. Lessate bene al dente le tagliatelle e fatele insaporire nella padella con il condimento, aggiungendo una spolverata di maggiorana. Rifinite il piatto con dei carciofi freschi tagliati a lamelle, un giro d'olio extravergine d'oliva e una spolverata di Parmigiano-Reggiano grattugiato.

Vino: Spumante Brut Ribolla Gialla



SECONDO

Crema di carciofi Moretto con gamberoni cotti a bassa temperatura e manfettini

Ingredienti per 4 persone

Per i Manfettini
100 g di farina 00, 1 uovo grande (o 2 piccoli), acqua
8 carciofi Moretto
2 scalogni di Romagna IGP
1 spicchio di aglio, 1/2 costa di sedano, 2 carote piccole
3 patate, 1/2 bicchiere di vino bianco
8 gamberoni freschi
olio extravergine di Brisighella DOP, sale, pepe nero

Preparazione

I manfrigul, manfrigoli o manfettini in italiano, sono una pasta all'uovo cotta in brodo dalle antiche origini. Ottenuto un impasto piuttosto asciutto da uova, farina e acqua (quella necessaria), dopo opportuno riposo, tirate una sfoglia di circa 1/2 cm: se ne ottengono una serie di strisce larghe e sovrapposte - spesso poco meno di un centimetro - tagliate a striscioline, a loro volta ridotte con un coltello in spessi pezzetti a sezione quadrata. Una volta fatta la pasta, tenetela da parte. Mondate gli ortaggi (con i ritagli fate un brodo vegetale) e rosolateli in un pentolino insieme ai carciofi mondati, lavati e tagliati grossolanamente; bagnate col vino e lasciate asciugare. Unite verso la fine le patate tagliate a tocchetti e allungate con un po' di brodo. Fate bollire ancora fino a completa cottura degli ortaggi (che devono però restare sodi). Aggiustate di sale e pepe, tirate via un po' di pezzetti di patate, dopodiché frullate e passate il composto al colino, tenendolo poi in caldo. Intanto friggete i gamberoni con l'olio extravergine, avendo cura di non far alzare la temperatura dell'olio sopra i 120 C°. Salate i gamberoni e uniteli alla crema insieme ai manfettini, precedentemente lessati al dente, e servite il tutto in una fondina, unendo le patate lasciate da parte. Insaporite con un filo d'olio extravergine d'oliva e spolverate con del pepe di mulinello.

SECONDO

Cubo di tonno rosso in crosta di sesamo su carciofo Moretto trifolato

Ingredienti per 4 persone

600 g di tonno rosso
4 spicchi di aglio
8 carciofi Moretto
prezzemolo
vino bianco, brodo vegetale
sale, pepe, sesamo q.b., pan grattato
olio extravergine di Brisighella DOP

Preparazione della marmellata

Tagliate il tonno in quattro grossi cubi e passateli nel sesamo e nel pane grattugiato solo su due lati. Mondate e tagliate a fettine sottili i carciofi, tenendone da parte alcuni per la decorazione. In un pentolino fate rosolare l'aglio in poco olio, unite i carciofi, lasciate scottare e regolate di sale e pepe. Bagnate col vino e lasciate asciugare un po', poi allungate con il brodo e aggiungete del prezzemolo tritato. Lasciate cuocere ancora. A parte friggete i carciofi tenuti da parte per la decorazione e contemporaneamente grigliate solo sui lati impanati i cubi di tonno; salate. Mettete in ogni piatto un mucchietto di carciofi trifolati, adagiatevi sopra un cubo di tonno, decorate con i carciofi fritti e servite.

Vino per entrambi i secondi: Franciacorta Brut 36 mesi



ANTIPASTO

Carpaccio di carne salada trentina con carciofi freschi, nocciole e robiola di Roccaverano

Ingredienti per 4 persone

18 carciofi Moretto
300 g di carne salada
200 g di insalatina a taglio
olio extravergine Brisighella Dop
200 g di Robiola di Roccaverano
100 g di nocciole tostate
limone
sale

Preparazione

Disponete sulla base dei piatti individuali i carciofi Moretto mondati, lavati e tagliati a lamelle. Condite con olio extravergine di oliva Brisighella, distribuitevi le fettine di carne salada, condite con sale e limone, guarnite con pezzetti di Robiola di Roccaverano, qualche nocciola tostata e rifinite con un ciuffo di insalatina condita con olio extravergine, ancora un po' di limone e sale. Servite.

Vino: Prosecco di Valdobbiadene