

La cicoria (selvatica)

La crisi economica c'è ed è abbastanza evidente.

Che sia profonda e per niente passeggera lo si può vedere anche da quanta gente va in giro a fare la passeggiata in campagna portandosi in macchina la borsetta di plastica e il coltellino per raccogliere la cicoria.

La cicoria... ma non era passata di moda? Non era considerata il pasto dei poveracci, tanto che a Roma veniva chiamata la "bistecca di prato"?

Sapete, una volta era un mestiere "il cicoriaro", colui che partiva al mattino con due sacchi di iuta, uno davanti e uno dietro la bicicletta, uno zappetto adatto alla raccolta e quando la sera, rientrava con i sacchi pieni, le donne di casa, pronte davanti d una fontana, provvedevano a lavarla e ripulirla grossolanamente per poi portarla al mercato l'indomani, dove i benestanti, con pochi spiccioli l'acquistavano.

Poi negli anni 60/70, con il boom economico ed il consumismo, andare a raccoglierla era diventata una cosa poco "chic", anzi veniva guardata con sufficienza rispetto a chi invece praticava la raccolta di altri prodotti della natura selvatica, come i funghi, gli asparagi, le more di rovo ecc..

Oggi tutti questi raccoglitori sono chiamati hobby o piacere di ritrovare il contatto con la natura, ed è molto bello!

Io sono cresciuto con le "pagnottelle" e quando mia madre le riempiva di cicoria, per me era una festa, tanto che difficilmente arrivavano all'ora di pranzo! Non resistevo, pensate, mezzo filone di pane casareccio scavato della sua mollica, riempito con la cicoria lessata e ripassata in padella con aglio e olio la sera prima, così da assorbire per bene tutti i sapori. Sapevo che sarebbe bastata mezz'ora per rendere quel mezzo filone morbido e saporito, tale da essere ingurgitato senza masticazione.

Questo è il bello, quando sei sazio di pane e cicoria, non senti il desiderio di completare il pasto con altri cibi e bevande.

Forse per me è diverso, perché io amo andare a fare la cicoria, mi sento un po' come un cercatore d'oro, cerco le piante più grosse e più belle, sapendo che mi vengono offerte da madre natura, senza l'intervento dell'uomo con la sua mediazione, né quella della coltivazione, c'è solo la terra e l'uomo con la sua capacità di essere autosufficiente. Naturalmente è una sensazione, ma è la stessa che si provava ai tempi andati ed è quella che molti, in questi tempi, ancora provano.

La ricetta:

nel nostro agriturismo la cuciniamo e serviamo così:

col mio zappetto ed il mio cestone, la vado a cercare nel nostro podere; un'ora per raccoglierla e due per ripulirla, lavaggio accurato in acqua corrente e bollitura in abbondante acqua. Durante la bollitura (circa mezz'ora), un cucchiaino da caffè di bicarbonato. Scolata dalla sua acqua di bollitura, la rimettiamo in altra bacinella con acqua fredda, questo per togliere il tipico amarognolo della stessa; si tagliuzzava grossolanamente, si ripassa in padella con abbondante olio, aglio ed un pizzico di peperoncino.

Calda, tiepida o fredda è buona comunque!!!