

Dolce ma pieno di spini, è il Moretto di Brisighella

Questo carciofo, che porta il soprannome di uno dei suoi salvatori, rischiava l'estinzione. Vive bene nei calanchi del paese romagnolo, dove è usato come ingrediente speciale per le gustose ricette del territorio.

È l'argomento più spinoso che ci sia capitato di affrontare fino ad oggi nel pianeta della biodiversità. Ha spini dappertutto, come nessuno dei suoi simili più diffusi, e porta anche un nome di cui non esiste documentazione in botanica e nella tradizione gastronomica, come se gli spini l'avessero difeso anche nella storia. Il carciofo "Moretto" di Brisighella, paese in provincia di Ravenna, è uno degli ortaggi più famosi tra i buongustai romagnoli, anche se, fino ad una decina d'anni fa, rischiava di scomparire. Il fatto curioso, come sostiene **Stefano Tellarini**, tecnico della biodiversità e pertinace ricercatore di antiche varietà vegetali, è che non esistono documenti di un carciofo con quel nome nella storia della Romagna. Da dove nasce, dunque, l'appellativo Moretto?

«Fino all'inizio degli anni Novanta c'era solo la famiglia Farolfi di Brisighella che produceva il Moretto e non erano neppure agricoltori», ricorda **Nerio Raccagni**, ex ristoratore oggi in pensione e vero e proprio mentore del gustoso ortaggio, al punto di avergli dato il nome. I capelli per Nerio

oggi sono un ricordo, ma con questo carciofo ha eretto un monumento alla loro caduta: «Mia madre - racconta - diceva sempre che, così selvatico e difficile da pulire perché ti forava le mani, era brutto, spinoso e cattivo proprio come me. Siccome il mio soprannome era Moretto, lo diventò anche il carciofo».

PERFETTO SE CONDITO CON L'OLIO BRISIGHELLO

La ripresa della coltivazione parte dai primi anni Novanta, quando i ristoranti, in particolare quello di Nerio, cominciano a valorizzarlo. «Chiesi al cuoco - ci spiega - di elaborare ricette con questo ingrediente e cominciammo così a preparare, ad esempio, le tagliatelle al Moretto; il modo migliore di degustarlo, però, è pulirlo, metterlo in acqua leggermente acidula, passarlo al vapore e poi condirlo con olio extravergine d'oliva Brisighello».

L'abbinamento con l'olio locale, secondo **Paolo Babini**, tecnico di lotta biologica ma a sua volta uno dei cinque-sei maggiori coltivatori del carciofo brisighellese, «è quasi d'obbligo per valorizzare la tipicità dei due prodotti, perché l'olio ha un leggero gusto di carciofo, a riprova che la zona è sempre stata "imbevuta" di questo ortaggio». Babini e Tellarini concordano sul fatto che possa trattarsi dell'antico carciofo selvatico di Romagna, che tra fine Ottocento e inizio Novecento fu probabilmente soppiantato dal Violetto "gentile" di Toscana, precursore di quello che è oggi il Violetto di Romagna.

BISOGNA DIFENDERLO DAI TOPI, CHE NE SONO GHIOTTI

La rusticità del Moretto, la presenza degli spini duri che caratterizzano il fiore e il gambo, la serbevolezza limitata (bisogna consumarlo fresco e velocemente perché in pochi giorni "fa il pelo" e diventa immangiabile), il gambo molto amaro e, *dulcis in fundo*, il fatto che cresca quasi unicamente nelle zone calanchive, sono tutti elementi che hanno favo-

Il carciofo Moretto di Brisighella si caratterizza perché ha il fiore e il gambo pieni di spini.



Foto Dell'Aquila

rito il più accomodante Violetto di Romagna. Quanto sia difficile coltivarlo lo abbiamo constatato sui terreni di **Alberto Albonetti**, dieci ettari di azienda che dalla vallata del Lamone si alza sulle balze che circondano Brisighella. Se nella parte bassa della tenuta le coltivazioni principali sono frutteti (in particolare kiwi e albicocche), in quelle alte si trovano la vite e il foraggio, dove la pendenza del terreno è più agevole, e nelle aree calanchive regna il carciofo.

«È quasi impossibile che cresca fuori da queste aree, perché non sopravvive a causa dei topi» spiega Babini. Le dure argille dei calanchi, infatti, costituiscono un deterrente formidabile per i roditori, ghiottissimi di carciofo. «Un solo topo - afferma Raccagni - può in un'unica notte far fuori due-tre-trento piante. Senza il terreno duro dell'argilla è difficile che una carciofaia sopravviva». Le argille nelle radici, gli spini sul gambo e il fiore rendono il Moretto quasi inattaccabile. «Nel mio campo - prosegue - ho visto caprioli dormire tra le carciofaie, ma non hanno mai toccato nemmeno una pianta». La durezza della buccia, che rallenta l'evaporazione dei liquidi, completa la rusticità del Moretto, che si accontenta dell'acqua piovana e fa anche a meno della difesa anticrittogamica.

DIFFICILE DA LAVORARE, MA IN CUCINA DÀ GRANDI SODDISFAZIONI

Al momento della raccolta (dalla fine di aprile e per tutto il mese di maggio) i raccoglitori si devono bardare bene per difendersi dai pungenti spini. «Molti - spiega Babini - per non farsi bucherellare indossano pantaloni di cuoio e, ovviamente, guanti». Solo Alberto Albonetti sembra essere insensibile alle punture e si inoltra tra i filari in pantaloncini corti, assieme alla moglie Anna e a **Katia Alpi**, moglie di Babini e una delle principali produttrici di Moretto in vasetti sott'olio.

«Uso esclusivamente olio extravergine d'oliva di Brisighella, per rendere il prodotto veramente tipico. È un lavoro che richiede tempo e anche spirito di sacrificio» afferma Katia, quasi ridendo, in riferimento agli spini contro cui deve combattere per arrivare a ricavare il cuore del carciofo. Vanno eliminate tutte le foglie esterne, stando bene attenti a non pungersi, e poi va ritagliata soltanto la parte più tenera. Fresco, a crudo, ha un sapore dolce e rotondo, che acquista ancor più gusto con l'aggiunta dell'olio extravergine che ha reso Brisighella famosa nel mondo della gastronomia. Data la breve durata del prodotto, conservarlo in vasi è un modo per degustarlo in altri periodi dell'anno che non siano solo quelli della maturazione.



Foto Dell'Aquila

«I vasetti - aggiunge Katia - vengono prodotti alla Copaf, cooperativa per la valorizzazione dei prodotti tipici dell'Appennino faentino, che ha un laboratorio a norma dove vengono lavorati sia in proprio, sia per conto terzi». Sui banconi del negozio della Cab (Cooperativa agricola brisighellese), appena fuori dal paese, i vasetti di carciofo affiancano i "mostri sacri" dei prodotti tipici regionali, come l'Aceto Balsamico tradizionale e il Parmigiano-Reggiano, con cui aspira a misurarsi. «Dobbiamo fare ancora molto - conclude Nerio - per farlo conoscere nel mondo della gastronomia. Stiamo pensando ad un appello ai cuochi più famosi, affinché ne facciano un ingrediente distintivo in ricette importanti». ■

Vasetti di carciofo Moretto in olio extravergine di Brisighella.

Alberto ed Anna Albonetti mostrano un cesto di carciofi di Brisighella; assieme a loro, Paolo Babini con la moglie Katia.



Foto Dell'Aquila