



GRUPPO DI ACQUISTO PRESIDI

La condotta Slow Food Valli Orobiche propone un

GRUPPO DI ACQUISTO

di tre presidi e un paio di birre del micro birrificio genoano Maltus Faber :



Carota di Polignano

euro 2,50 al Kg



Carciofo Violetto di Sant Erasmo

euro 0,65 al pezzo



Riso di Grumolo delle Abbadesse in confezione da 1000 gr (annata nuova)

euro 4,50 al Kg



Amber Ale 75 cl

Blonde 75 cl

euro 7,50 a bottiglia

info e prenotazioni:

oliviero.manzoni@tiscali.it

tel: 3488401439 oliviero manzoni



Carote di Polignano

Puglia

Difficile pensare che qualcuno arrivato a Polignano a Mare - pochi chilometri a sud di Bari - volti le spalle alle alte scogliere, dove si affacciano le bianche case della cittadina, e alle profonde falesie che la frastagliano, per andarsene nell'entroterra. Eppure visitare la Puglia solo per lo smagliante mare estivo e la bellezza delle coste, sarebbe un errore. L'agricoltura del Tavoliere pugliese è ancora una realtà forte, vitale, variegata: non tutto è olivo. Qui a Polignano ad esempio, il territorio è ancora fitto di masserie, di pozzi, di tratturi, di muretti a secco. Non si è assaliti dal lezzo chimico delle pianure industrializzate o dal mefitico sentore delle stalle intensive: il salmastro, il rosmarino, la macchia mediterranea si mescolano al sentore vero, antico di terra umida e fertile. In quest'area sopravvive una coltura che Slow Food ha deciso di aiutare: è quella delle carote di Polignano. La particolarità è data dal fatto che sono carote dai molti colori: arancione, giallo tenue, giallo intenso, fino ad arrivare al viola scuro. Il seme della carota viene ancora selezionato dai contadini e dunque l'ortaggio non ha il colore arancio stabilizzato delle industrie sementiere. I contadini scelgono ogni anno le piante migliori, le pongono a dimora in piccoli appezzamenti separati e scelgono i semi delle più floride. E le ripiantano dal 15 agosto al 15 settembre, senza badare al colore: così al raccolto si hanno carote di media lunghezza (dai 15 ai 22 centimetri) che presentano un'infinità di sfumature. Ma la straordinarietà di questa coltivazione sta nel sapore di queste carote. I campi tendenzialmente sabbiosi - 10 ettari in totale - presentano un salinità media piuttosto alta e questa salinità viene esaltata dall'irrigazione che si effettua attingendo acqua salmastra. La si pompa da un pozzo dell'Ottocento, in pietra, scavato a mano, che alla profondità di 12 metri è in comunicazione con le prime infiltrazioni marine. E infatti il ciclo delle irrigazioni segue quello delle maree: quando il mare è in bassa ai pozzi non arriva acqua e si sopperisce con piccoli bacini di riserva interrati. Un tempo un paziente asino faceva ruotare lu gegnu, un sistema di carrucole che serviva egregiamente alla bisogna. Oggi si utilizzano motori elettrici ovviamente, ma il risultato non cambia: quando si addentano queste carote appena colte, si ha una nettissima sensazione di sapidità e di frescura. La fase più faticosa e delicata del processo è indubbiamente la raccolta, che si fa a scalare a partir e dalla fine di novembre. Tutta a mano, utilizzando un forcone per smuovere la terra attorno alla pianta, che viene estratta con cura, separando il fusto dalle foglie e collocando il fusto in cassette piene d'acqua salmastra. L'acqua nelle cassette - poste sopra un piano basculante - viene continuamente agitata da pistoncini mossi da un motorino di lavatrice e alimentata di nuova acqua, sino a che non risulta pulita e le carote perfettamente lavate. Dopo tutto questo lavoro le carote di Polignano vanno al mercato dove spuntano solo qualche centesimo in più delle normali: così un patrimonio di biodiversità e di gusto rischia letteralmente di sparire.

Stagionalità

La raccolta viene fatta da metà novembre fino all'inizio di maggio.



Riso di Grumolo delle Abbadesse

Veneto

A Grumolo delle Abbadesse, un piccolo comune a metà strada tra Vicenza e Padova, il riso, introdotto dalle monache dell'abbazia benedettina di San Pietro di Vicenza, si coltiva dal Cinquecento. Alle badesse si devono la bonifica dei terreni, il disboscamento e il prosciugamento delle paludi e degli acquitrini, e l'irrigazione con la costruzione di canali – parecchi dei quali tuttora utilizzati – «per condur a Grumolo acque per risara», come citano documenti di archivio.

Il canale Meneghina, che attraversa il centro di Grumolo, deriva dal fiume Tesina presso Bolzano Vicentino. In passato era la via principale per il trasporto del riso che avveniva per mezzo di barche e barconi trainati da cavalli lungo gli argini; il riso era poi stipato nel magazzino delle badesse in attesa della vendita. La coltivazione del riso ha dato un'impronta fortissima al piccolo centro di Grumolo e non solo per via dei canali. Le splendide ville patrizie dei dintorni sono state costruite dai nobili, in particolare patrizi Veneziani che, in seguito alla crisi della "via della seta" conseguente alla scoperta dell'America, hanno iniziato a considerare la coltivazione dell'entroterra come importante mezzo per integrare le ridotte risorse del commercio marittimo. Molti paesi della pianura vicentina avevano risaie fino ai confini con le province di Padova e Verona ma, mentre altrove sono scomparse, specie per la mancanza di acqua "pulita", a Grumolo, Gazzo Padovano e Torri di Quartesolo oggi sono ancora lavorate, grazie ai produttori che hanno saputo superare anche periodi di crisi. Coprono circa 120 ettari, meno della metà di quelli coltivati nel Seicento. Il vialone nano di Grumolo ha chicchi medio-piccoli, ma la qualità, grazie alle caratteristiche del terreno e delle acque, è eccellente. Il vialone si gonfia molto con la cottura e assorbe molto bene i condimenti. I risotti sono eccezionali: dal tradizionale risi e bisi (una minestra densa di riso e piselli) al risotto con i fegatini – il classico piatto dei pranzi di nozze in campagna – oppure con anguilla, scampi e seppie.

Stagionalità

il prodotto è disponibile tutto l'anno



Carciofo violetto di Sant'Erasmo

Veneto

Sant'Erasmo è un'isola della laguna di Venezia, a mezz'ora di vaporetto dalle Fondamenta Nuove. È grande come la metà della città, è attraversata da canali, e dal Cinquecento è un unico grandissimo orto. Sui terreni argillosi, ben drenati e con una salinità molto alta, crescono verdure saporite, specialmente i carciofi, tanto che la varietà coltivata sulla laguna ha preso il nome proprio da questa isola. Tenero, carnoso, spinoso e di forma allungata, il carciofo di Sant'Erasmo ha le brattee color violetto cupo. Un tempo negli orti della laguna lo concimavano con le scoasse (la spazzatura, in veneziano) oppure con conchiglie e gusci dei granchi, che servivano per correggere l'acidità dei terreni. Per proteggere le piantine dal vento di bora invece si tiravano su le motte, cioè piccoli cumuli di terreno, dalla parte rivolta verso il mare.

La stagione dei carciofi a Venezia comincia a fine aprile con la raccolta delle castraure, il primo piccolo germoglio apicale di carciofo, tenerissimo, che viene tagliato per permettere la crescita più rigogliosa degli altri germogli (da 18 a 20 per pianta ogni stagione). La raccolta prosegue fino alla seconda metà di giugno: gli ortolani trasportano le verdure con le barche, le caorline, dall'isola fino ai mercati di Rialto e Tronchetto. Gli articiochi, così si chiamano i carciofi a Venezia, sono stati introdotti nella cucina veneziana dalla comunità ebraica. Sono consumati prevalentemente crudi e le castraure sono una vera delizia disponibile solo per pochi giorni: 10, 15, non di più. Le ricette a base di carciofo sono tantissime: fritti in pastella, crudi con un filo di olio d'oliva, oppure col garbo, cioè cotti col soffritto di aglio o cipolla a fuoco molto lento e a tegame coperto, con l'aggiunta finale di aceto o limone. E ancora alla grega, tagliati a spicchi, rosolati e serviti freddi con limone, oppure maritati con le schie (i gamberetti di laguna), gli aliciotti e le sardine. Nelle osterie sono tra i cicheti di ordinanza, lessi e conditi con aglio, prezzemolo, pepe e olio.

Stagionalità

il prodotto è disponibile fresco da fine aprile ai primi di giugno, ma una produzione sott'olio lo rende disponibile tutto l'anno



Maltus Faber è un microbirrificio, dedicato alla produzione di Birra Artigianale di Qualità, non pastorizzata nè filtrata e quindi ancora "viva" e fresca sia al momento dell'imbottigliamento che a quello del consumo. Le caratteristiche delle nostre birre, tutte ad alta fermentazione, e la rifermentazione in bottiglia permettono una evoluzione ed un affinamento del gusto nonchè un periodo di conservazione non inferiore all'anno.

Cura e metodologia artigianale di produzione, attenzione alla qualità, legame con il territorio e con i movimenti di Cultura Birraria sono le idee alla base di Maltus Faber.

Tutte le nostre birre sono rifermentate in bottiglia: prima dell'imbottigliamento viene aggiunta una piccola quantità di zuccheri, che vengono poi fermentati nella bottiglia dai lieviti rimasti in sospensione. L'anidride carbonica prodotta da questa rifermentazione conferisce una carbonazione ("frizzantezza") in modo del tutto naturale.