

R

Food

N° 36

la Repubblica

Giovedì
30 agosto
2018

5 Dalla spiga alla pasta Gino Girolomoni è stato il padre del biologico italiano. Ora il figlio, nelle Marche, lancia la prima filiera del grano totalmente bio, dal seme al piatto. Raccogliendo un'eredità rivoluzionaria

6 Il Custode dei pomodori Renzo Ristori coltiva in Maremma Piccadilly, Camone e Cuore di bue. Nel rispetto di una terra aspra. E i suoi frutti diventano i piatti d'eccellenza dello chef Francesco Bracali

NUOVO ETNICO ITALIANO

LA CATENA DI RISTORANTI IL CUI MENU NASCE DAI VIAGGI DEI MIGRANTI. E LA COOPERATIVA CHE A BOLOGNA COLTIVA PER LA PRIMA VOLTA SPECIE STRANIERE A KM ZERO. DUE STORIE DI INTEGRAZIONE. NON SOLO A TAVOLA

di GIOVANNA GIRARDI e LUCA MARTINELLI, progetto fotografico di LEONE CONTINI



© FOTO DI LEONE CONTINI

Manifesta 12

Quella verdura fatta ad arte

L'antropologo Contini realizza opere e fotografie con semi "dell'altro mondo"

Leone Contini, fiorentino, studi in Antropologia, ha ideato per Manifesta 12 un'installazione che ha avuto bisogno di mesi per crescere. Si chiama Foreign Farmers: è un orto sperimentale per l'acclimatazione e la coabitazione di varietà migranti, le stesse che ha fotografato per *RFood* in queste pagine, ed è visibile all'Orto Botanico di Palermo (la biennale europea di arte contemporanea fino al 4 novembre). L'installazione è un pergolato su cui si arrampicano decine di varietà di cucurbitacee, «autocostruito con gli scarti del bambù dell'Orto Botanico grazie all'aiuto di Juan,

un signore filippino che nel frattempo ha coltivato il suo orto accanto al mio» spiega Contini. Al cuore c'è la cucuzza longa, zucca estiva serpentiforme e pilastro della cucina familiare siciliana, i cui semi la nonna di Leone, Ersilia, si fece portare a Firenze trent'anni fa dal paese d'origine nell'agrigentino. Quella varietà coabita con sue omologhe bengalesi, srilankesi, filippine, turche e cinesi. Ma nell'orto ci sono anche il diakhute, una melanzana senegalese, la patola, un cetriolo striato bengalese, e molte altre. «A febbraio ho messo i semi a dimora nelle serre dell'Orto Botanico. Ad aprile ho trapiantato le piantine nell'ex giardino coloniale, l'area

adibita a partire dal 1913 alla coltura di varietà botaniche provenienti dalle colonie. La primavera è stata fredda, e l'acclimatazione non facile: su 500 germogli, solo 150 sono arrivati a Manifesta» racconta Contini. I semi arrivano da tutta Italia, grazie a una ricerca iniziata una decina di anni fa a Prato: «Mio zio mi raccontò che alcuni vicini cinesi, originari di zone rurali intorno a Wenzhou, avevano creato piccoli orti con verdure mai viste: in una fase di "lentezza" del settore tessile avevano riattivato abilità sopite. Questi orti di sussistenza si sono evoluti in piccole fattorie a conduzione familiare, che producono verdura cinese a uso

della comunità migrante locale» spiega. Nel 2016, durante una residenza alla Fondazione Pistoletto, a Biella, nacque la "Banca del germoplasma migrante": «Tutti i semi, già riprodotti in terra italiana da alcuni anni, sono in corso di "naturalizzazione". L'okra coltivata da Ibra lungo il Piave, le cui radici attingono alle acque di un fiume sacralizzato dalla Storia, adattandosi anno dopo anno a quello specifico terroir, è ancora senegalese o già italiana? – si domanda Contini –. Lo stesso vale per le varietà bangla-palermite e toscano-cinesi: la loro identità è in transizione». — **L. Mart.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Email
redazione
rfood@
repubblica.it



Langhirano (Pr)
La festa del prosciutto

Dall'1 al 9 settembre (con inaugurazione ufficiale domani insieme allo chef Andrea Berton) torna il festival del prosciutto di Parma. Tra le iniziative, la Cittadella allestita a Langhirano (Pr), con i produttori che proporranno il prosciutto in degustazione. La manifestazione prosegue nel weekend del 15-16 settembre con Finestre aperte, programma di visite nei prosciuttifici



Carmagnola (To)
Voglia di Peperò

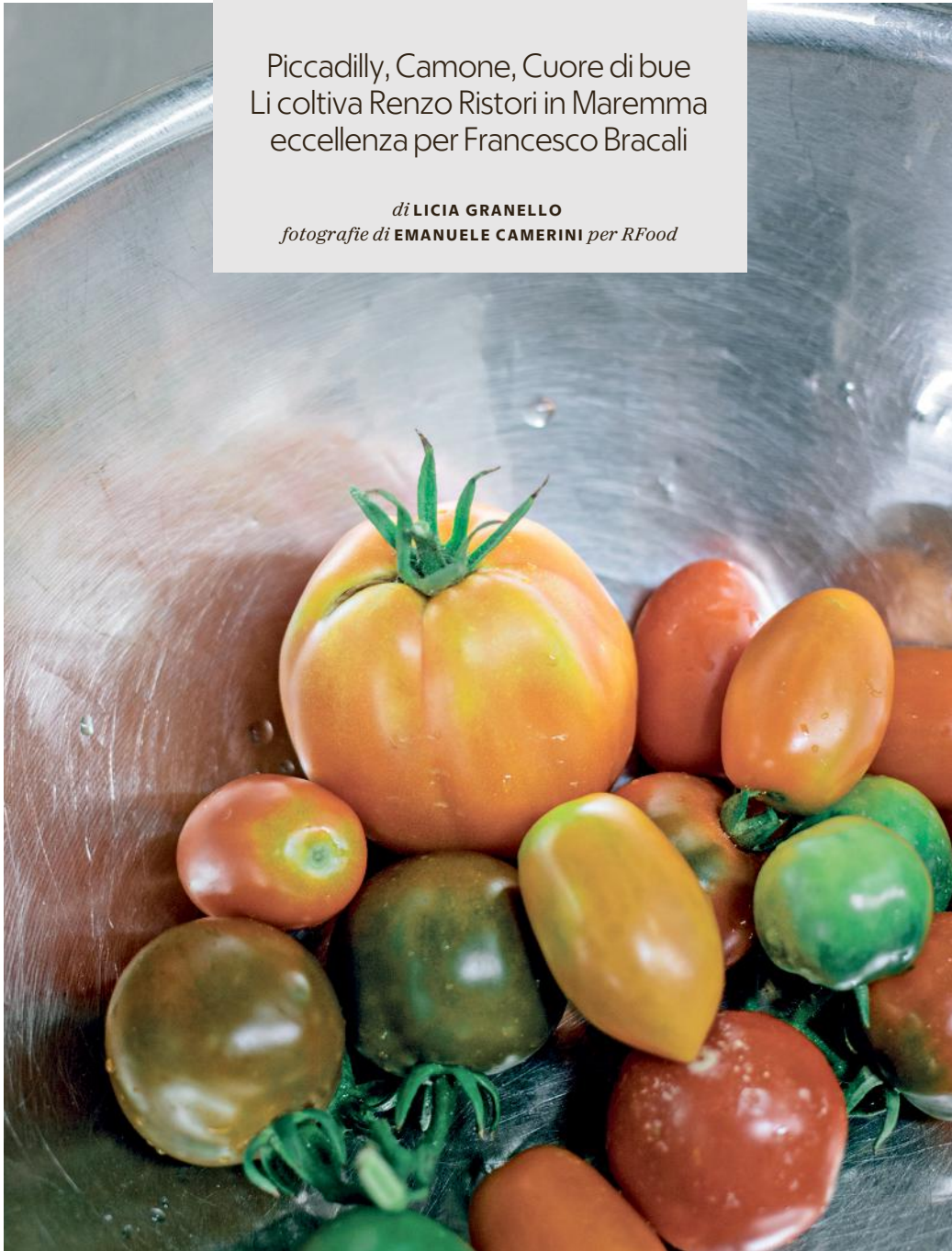
È tra le maggiori manifestazioni italiane dedicate a un prodotto agricolo: Peperò, la fiera del peperone, torna a Carmagnola (To) da domani fino al 9 settembre. Dieci giorni di assaggi ed eventi intorno all'ortaggio tipico della cittadina piemontese, che si potrà apprezzare nelle 4 tipologie riconosciute dal consorzio dei produttori: quadrato, corno di bue, trottole e tumaticot

Prima, la materia

Tre pomodori di terra e sale

Piccadilly, Camone, Cuore di bue
Li coltiva Renzo Ristori in Maremma
eccellenza per Francesco Bracali

di LUCIA GRANELLO
fotografie di EMANUELE CAMERINI per RFood



Cartolina di fine agosto in Maremma. Caldo, orizzonte netto, un sentore salino che sale a tratti. Nel Grossetano mare e campagna si sfiorano per non toccarsi mai, ognuno orgoglioso del proprio dominio. Gli animali sono rustici, i profili montuosi portano i segni indelebili delle miniere di pirite dismesse.

Perfino le zolle qui hanno una consistenza tosta, e i vegetali che ci crescono in mezzo si adeguano, a cominciare dai pomodori. Bisogna conoscere la terra, questa terra, per farli crescere al meglio. Renzo Ristori è così bravo che la Regione Toscana lo ha nominato Coltivatore Custode. Non l'uomo che dice sì a crescere iper standardizzate, ma quello che protegge e perpetua i semi originari, non ibridati, ovvero basse rese, alta qualità, sapore intatto. I pomodori di una volta, insomma.

I fratelli Bracali conosco il Ristori da quando erano ragazzini, nati e cresciuti come sono nel medesimo ritaglio di Massa Marittima e con la medesima prospettiva scolastica: perito geominerario. Perché quando le contingenze economiche tirano in una direzione, poco contano le attitudini individuali. Francesco Bracali, per esempio, è sempre stata un'anima creativa. «Avrei voluto fare il liceo artistico, niente da fare. Mi sono rifatto con la cucina».

Una restituzione nemme-

no troppo tardiva, se è vero che a quarantasei anni vanta due stelle Michelin, di cui la prima presa a fine anni Novanta e la seconda esattamente dieci anni dopo. Nulla sarebbe stato uguale senza Luca, fratello di poco maggiore, fino al 1998 impegnato a rimettere insieme i pezzi del corpo malamente frantumato in un terribile incidente d'auto quand'era a un passo dalla laurea in Economia.

Con lui in sala, il ristorante – nato molti anni prima come rivendita di panini con cabina telefonica – si è messo a volare. E con il ristorante, anche i pomodori del Ristori, a sua volta titolare di una storia originale, se è vero che nel suo recente passato c'è il lavoro di poliziotto presso l'Ottavo Reparto Mobile di Firenze. «Dopo il diploma qui di lavoro ce n'era poco, ho fatto il concorso, ho studiato a Caserta e Bolzano. Ma in cuor mio ho sempre saputo cosa volevo: diventare contadino come mio padre e suo padre prima di lui. Ho vinto le preoccupazioni del posto fisso che agitavano i sonni dei miei genitori. «Non sai quant'è duro lavorare la terra», mi ripetevano».

Eppure, Renzo non ha mai temuto di fare la scelta sbagliata. «In fondo, i lavori sono tutti uguali, molto dipende dalla passione con cui li fai... Il giorno in cui mi sono congedato, sono andato a seminare le cipolle maremmane (di cui naturalmente oggi custodisce i semi originari)». Il dopo è passato anche dalla fine dell'allevamento fami-



Ristorante Bracali
Via di Perolla, 2 – Ghirlanda di Massa
Marittima (Gr)
www.mondobricali.it

A PEZZETTI



La Maremma

Vanta una produzione agricola caratterizzata dal mix di terra minerale e brezza marina, battezzato da estati molto calde, asciutte, ventilate. Condizioni che riducono al minimo la necessità di fertilizzanti e fitofarmaci, rendendo più semplice l'approccio alla produzione biologica. I pomodori coltivati in terra maremmana riescono particolarmente sapidi, carnosì, poveri d'acqua e ricchi di oligoelementi



Le sementi

La storia della famiglia Ristori è rappresentativa della realtà rurale toscana di fine '700, quando cominciò l'esodo dal contado fiorentino verso la campagna maremmana, considerata terra di frontiera, ruvida e selvaggia, ma anche caratterizzata da un'alta fertilità. Interi nuclei familiari si spostarono portandosi appresso le sementi della terra natale. Il lavoro in mezzadria era garantito dalla vicinanza delle miniere, che attiravano forza lavoro, con la nascita di nuovi insediamenti e di nuovi mercati



Il coltivatore custode

Per premiare l'impegno e la passione degli agricoltori che preservano razza e varietà originarie, la Regione Toscana ha istituito la figura del Coltivatore Custode, incaricato della conservazione "in situ" delle risorse genetiche a rischio di estinzione iscritte nei Repertori Regionali. Renzo Ristori ricopre l'incarico dal 2013



Le colture idroponiche

Oggi, a una manciata di km da Costino di Schiantapetto, località di Massa Marittima dove si estendono i terreni di Renzo Ristori, tutti rigorosamente coltivati all'aperto, sorge la super serra di Gavorrano, il più grande impianto idroponico italiano, dove i pomodori crescono in acqua addizionata di micronutrienti, con un controllo del processo totalmente computerizzato

Da sinistra in senso orario. Piccadilly, Camone e Cuore di bue; la preparazione della ricetta di Francesco Bracali: i tre pomodori, diversamente trattati, e accompagnati con salsa verde, alici, melanzane e crema di burrata; lo chef insieme al coltivatore Renzo Ristori



gliare di Chianine, «perché volevo concentrarmi su vigna, orto e uliveto, capire che cosa potevo veramente tirarne fuori curando la terra e lavorando sulle varietà autoctone».

Mai come in questo caso, il cuoco è grato al contadino, «che mi permette di rappresentare l'estate nel piatto fino al suo compimento. Quando non spingi sulla natura ci vuole tolleranza, il piatto deve avere una durata diversa da quella standardizzata. Renzo non utilizza serre e io rispetto i suoi tempi: se quel pomodoro dura oltre la fine canonica dell'estate, bene, vorrà dire che zucca e castagne aspetteranno. La stagionalità e la territorialità sono i capisaldi del mio lavoro».

Quando la memoria d'infanzia è quella dell'orto di casa («A dieci anni la colazione era un piatto di panzanella e un bicchiere di vino»), non c'è tecnica che valga il primato degli ingredienti. «Se non ti fermi a capire quali sono le caratteristiche dei prodotti, non puoi esaltarli... Sono un accanito fan del pomodoro, per questo ho voluto rappresentare l'estate utilizzando tre diversi: la pellicola esalta la dolcezza del Piccadilly, le falde hanno la carnosità del Cuore di bue, mentre l'acqua di vegetazione sfrutta l'acidità del Camone. Una composizione armoniosa, che accompagni con salsa verde, alici, melanzane e crema di burrata».

Verrà l'autunno e qui sarà tempo di cacciagione e di un libro di ricette, già uscito in versione inglese (*Bracali and the revolution in tuscan cuisine*). Francesco, mancato pittore – ma sue sono le pregiate ceramiche della *vaissellerie* –, e Luca quasi manager bancario, troveranno l'adeguato sostituto del pomodoro per i loro piatti orgogliosamente maremmani. Sanno che il Coltivatore Custode non li deluderà.