



Pro Loco Soncino APS



Le radici di Soncino



Testi

Alberto Guidorzi – Franco Occhio – Giuseppe Cavalli

Fonti Bibliografiche

Maison LEROUX F-59310 Orchies

Foto

Archivio Pro Loco – On line

Ultima edizione

Aprile 2021

E' vietata la copia anche parziale senza autorizzazione.

INDICE

<i>Informazioni di Botanica</i>	<i>pg. 2</i>
<i>La Cicoria nel tempo</i>	<i>pg. 4</i>
<i>Categorie di Ortaggio</i>	<i>pg. 7</i>
<i>L'arrivo a Soncino</i>	<i>pg. 10</i>
<i>Protocollo d'intesa IGP</i>	<i>pg. 13</i>
<i>Zona di Produzione</i>	<i>pg. 17</i>
<i>Coltivazione</i>	<i>pg. 18</i>
<i>Il Mercato</i>	<i>pg. 20</i>
<i>Composizione</i>	<i>pg. 22</i>
<i>Proprietà</i>	<i>pg. 23</i>
<i>I produttori</i>	<i>pg. 24</i>
<i>Processo Produttivo</i>	<i>pg. 26</i>
<i>La Sagra delle Radici</i>	<i>pg. 30</i>
<i>Ricette con Radici fresche</i>	<i>pg. 32</i>
<i>Cicoria Torrefatta – Chicorèe</i>	<i>pg. 34</i>
<i>Ricette con Chicorèe</i>	<i>pg. 35</i>

Informazioni di Botanica

Le radici di Soncino fanno parte del genere CICHORIUM che appartiene alla famiglia delle ASTERACEE.

Le cicorie si dividono in due specie: **Intybus e Endivia**.

All' **Endivia** appartengono due varietà coltivate:

- *l'indivia* che è conosciuta per le foglie allungate, con lembo profondamente diritto e fortemente arricciato
- *la scarola* che ha i lembi fogliari più ampi e a margine intero.

All' **Intybus** appartengono numerose cicorie che si possono suddividere in tre categorie a seconda delle parti vegetali utilizzate:

- *Cicorie a foglie verdi e da taglio*
 - la pan di zucchero che si presenta sotto forma di cespi involucrianti
 - la spadona da taglio con foglie singole
 - i radicchi a foglie variegata o screziate provenienti da incroci spontanei tra il rosso di Treviso e la scarola.
- *Cicorie da foglie e steli normalmente consumate dopo cottura*, note anche con il termine di catalogna
- *Cicorie da radici* con tre utilizzazioni particolari
 - da forzatura per la produzione di grumoli bianchi, teneri e croccanti conosciute come cicoria di Bruxelles o Belga.
 - da trasformazione industriale per la produzione di zuccheri da fruttosio, di inulina e di caffè di cicoria.
 - da cottura come la cicoria di Chiavari a radice conica e la Cicoria di Soncino a radice fusiforme.

Cichorum

ENDIVIA

Indivia

Scarola

Insalate Fresche:

Cicorie Cotte :

Radici:

INTYBUS

-Pan di Zucchero

-Spadona

-Radicchi

-Catalogna

Da Forzatura:

-Belga

Da Trasformazione:

-Zuccheri

-Inulina

-Radici Torrefatte (Chicorèe)

Da cottura:

-Radice di Chiavari

-Radice di Soncino



La Cicoria nel Tempo

Le cicorie sono state usate come alimenti e come medicine fin dalla più remota antichità, come è testimoniato nei documenti e nei reperti.

• EGITTO

Probabilmente la cicoria è originaria dell'Antico Egitto.

Nel *Papiro di Ebers*, una specie di enciclopedia medica dell'Egitto Faraonico (4000 anni a.C), vi sono citate due qualità di cicoria: quella coltivata e quella selvatica. Di ambedue si utilizzavano sia le foglie che le radici per le loro proprietà digestive e depurative. Secondo alcune fonti bibliografiche sembra che anche la radice di cicoria torrefatta fosse utilizzata già in quei tempi molto remoti. Nelle viscere di certe mummie egiziane sono stati trovati dei resti di semi di cicoria essiccati al fuoco. Dall'Egitto la pratica della coltivazione della cicoria si è in seguito diffusa in Asia, in Africa e nei paesi europei

• GRECIA

Aristofane (450–385 a.C) annovera la cicoria tra le verdure selvatiche.

Teofrasto (371–286 a.C), il più grande botanico dell'antichità, cita la cicoria tra le piante da coltivare.

Dioscoride (65 a.C), un medico greco al seguito dell'esercito romano, nei suoi cinque volumi "De Materia Medica", cita diverse varietà di cicoria attribuendole forza rigeneratrice.

• ROMA

Delle qualità terapeutiche della cicoria parlarono molti autori romani (come Galeno e Celso) per cui sappiamo che si consumavano frequentemente le cicorie: le foglie in insalata o come verdure cotte e le radici per curare il mal di stomaco, per depurare il fegato o i reni e per curare le infiammazioni della pelle.

Orazio, nella sua terza ode, per lodare i cibi sani della vita rustica, parla di olive, di malva e della cicoria.

Ovidio ne fece una descrizione poetica: egli racconta che il Dio sole, nell'abbandonare la giovane Elytra che l'amava perdutamente, la trasformò nel fiore della cicoria. Ma l'amore della giovane era tanto grande che essa continuò a seguire con lo sguardo la via percorsa dall'amato nell'allontanarsi. Il miracolo si rinnova continuamente poiché l'azzurro fiorellino della cicoria segue il movimento dell'astro celeste come il fiore del girasole. Per questa sua proprietà la pianta della cicoria fu considerata nel corso dei secoli come simbolo di fedeltà degli innamorati.

Plinio il Vecchio segnala le proprietà terapeutiche della cicoria nella sua storia naturale dove afferma che "Un decotto di cicoria libera l'intestino, aiuta il fegato, i reni e lo stomaco". Nello stesso volume da indicazioni per l'imbianchimento delle foglie spiegando la pratica della coltivazione dell'assenza di luce.

CARLO MAGNO

Il saggio imperatore che non sapeva né leggere né scrivere ma che seppe riunire in un solo regno tutta l'Europa e che si preoccupava per ogni aspetto della vita dei suoi sudditi, ordinò che la salutare pianta della cicoria *fosse coltivata in tutti gli orti del suo vasto impero*.

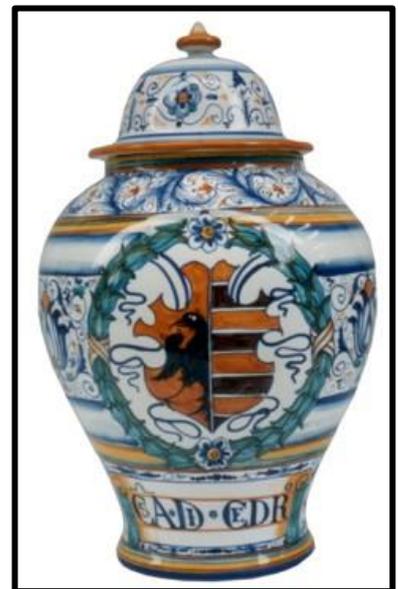
Forse ne aveva apprezzato le proprietà depurative che gli garantivano una salute di ferro, robustezza, resistenza alle fatiche, grande vitalità ed imponente attività nonostante le sue solenni abbuffate della quali ci parlano gli storici dell'epoca.

MEDIOEVO E RINASCIMENTO



Molti medici cronisti del Medioevo (Hildegard von Bingen, Alberto Magno, Camerario, ecc.) tessono gli elogi della cicoria, apprezzata per la cura dei disturbi digestivi e delle malattie di fegato. Nel 1586 l'erudito *D. Petri Andreae* scrive che “la cicoria è un rimedio particolarmente attivo, utilizzato per calmare il fegato congestionato, perché lo rinfresca e lo conserva. Purifica inoltre le piccole vene occluse del fegato per mezzo dei suoi umori amari. Essa quindi fa bene al fegato sotto tutti i punti di vista”. Ed ecco che va introducendosi l'uso delle infusioni di radici essiccate di cicoria quale bevanda prima che

giungesse dall'Arabia la nuova pianta esotica del caffè (*coffea Arabica*). La vecchia farmacopea usava largamente tutte le parti della pianta (radici, foglie, fiori, semi) per l'estrazione di infusioni, sciroppi semplici o composti e decotti. Nelle botteghe degli speziali del tempo facevano bella mostra i contenitori di ceramica con iscrizioni latine che indicavano il contenuto ricavato dalla cicoria: *“Aqua”, “Extractum”, “Syropus”, “Cichorii”*. Anche nelle corti delle Signorie Italiane si faceva largo uso di preparati di cicoria. Una collezione del fondatore della Ditta che produce attualmente la “chicorèe” raccoglie esemplari di *contenitori in ceramica* dedicati agli infusi di cicoria che provengono da tutti i maggiori centri di produzione italiani dell'epoca rinascimentale come Faenza, Firenze, Monte Lupo, Deruta, Venezia, Milano, Palermo. Il vasellame prodotto fu esportato in tutta Europa e fece scuola per altre produzioni ceramiche successive della Francia e della Spagna.



La Leggenda

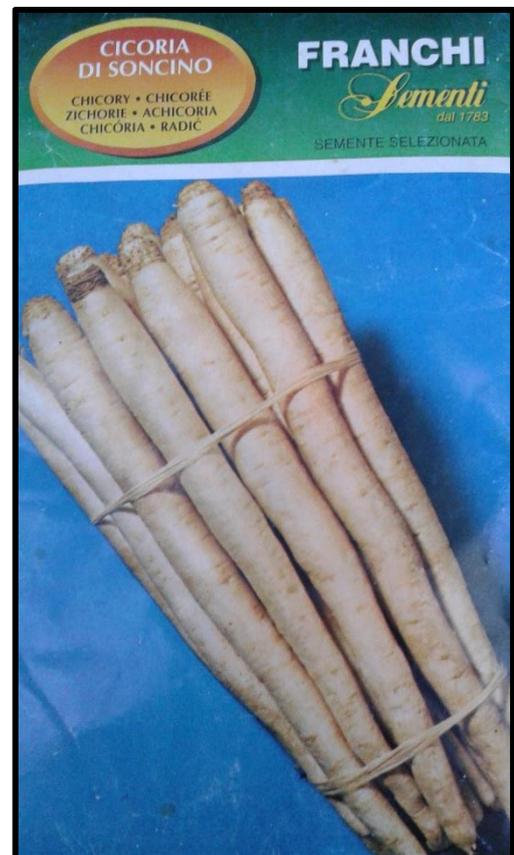
Oltre a quella narrata da Ovidio, che lega la cicoria alla fanciulla amata dal Dio Sole, altre leggende sono legate a questa pianta. Il suo fiore cambia colore durante la giornata: al mattino è bleu intenso, a mezzogiorno è bleu chiaro ed ancora più bianco verso sera; molto raramente si trova una pianta che produce fiori bianchi. I fiori bleu indicano gli uomini cattivi mentre quelli bianchi sono quelli buoni. Chi trova un fiore bianco sarà fortunato ma devi fissare immediatamente il fiore su un bastoncino, altrimenti il fiore scomparirà e con esso la fortuna che porta. Se avrai una spina nella pelle, una fasciatura con il fiore bianco della cicoria te la farà uscire. Ma anche il fiore bleu ha del miracoloso; se viene gettato in un formicaio diventa colore rosso sangue. Oggi si sa che è l'acido formico secreto dagli animaletti che determina il cambiamento, ma nel tempo passato ciò confermava la leggenda sulle piante della cicoria.



Categorie di Ortaggi

L' Ortaggio è un termine generico a cui sono comunemente indicate le piante coltivate in orto. Gli ortaggi si dividono in più categorie:

- Radici (per barbabietola, carota, rapa, scorzonera, radici di Soncino, ecc.)
- Tuberi (per patata, batata, igname, topinambur, ecc.)
- Bulbi (per aglio, cipolla, ecc.)
- Foglie e Fusti (per asparago, bietola, cavolo, cicoria, lattuga, ecc.)
- Fiori e organi annessi (per broccolo, capperi, carciofo, zucchine)
- Frutti (per varie Cucurbitacee, pomodoro, fagiolini, ecc.)
- Semi (per varie Leguminose).



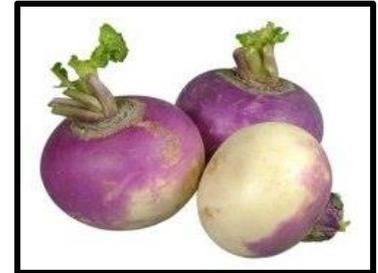
Ortaggi a Radice

Anche gli **ortaggi a radice** possono avere **proprietà salutari**. La nostra alimentazione può essere avvantaggiata dai benefici che essi sono in grado di apportare all'organismo. Possono essere inseriti benissimo anche all'interno di una **dieta ipocalorica**, perché costituiscono dei cibi nutrienti, ricchi di vitamine e di sali minerali, ma che, allo stesso tempo, non fanno ingrassare. Vediamo insieme quali ortaggi possiamo prendere in considerazione per un'**alimentazione sana**.

- La **carota** è una fonte abbondante di magnesio, calcio, rame e zinco. L'ortaggio in questione contiene molta provitamina A, che poi l'organismo trasforma in vitamina A. Il **betacarotene**, di cui è ricca la radice della carota, fa bene alla pelle, aiuta la crescita delle ossa, la salute della cornea ed è **uno dei più efficaci antiossidanti** che possiamo trovare in natura.



- Le **rape** hanno proprietà diuretiche, depurative ed emollienti. **La loro assunzione è indicata specialmente in presenza di alcuni disturbi, come la cistite e la gotta.** Possono essere consumate sia crude che cotte e garantiscono un buon apporto di **sali minerali**, oltre che di vitamine C e B6.



- La **scorzonera**, chiamata anche **asparago d'inverno**, è ricca di vitamine B2, B6, A e C. Contiene molti sali minerali, soprattutto potassio, calcio e fosforo, e può essere consumata da chi segue un regime ipocalorico. **E' un ortaggio ad alto contenuto di fibre e per questo è in grado di regolare il transito intestinale.** Il decotto di questa radice è utilizzato per rimediare ai disturbi alle vie urinarie.



- Il **ravanello** è perfetto per essere inserito all'interno di una **dieta sgonfiante**. **Questo ortaggio è costituito per la maggior parte da acqua, che stimola la diuresi e contribuisce a drenare le tossine e i liquidi in eccesso.** Questa radice è ricca di vitamine del gruppo B e della C. Inoltre abbonda di magnesio.



- **Barbabietola:** Questo tubero è ricco di antiossidanti e di flavonoidi, molto utili per proteggere l'organismo dall'azione dei radicali liberi, che sono i principali responsabili dell'invecchiamento cellulare. Tra le vitamine contenute, spiccano sicuramente quelle del gruppo B e, in particolare, l'**acido folico**. Quest'ultimo è utile in gravidanza, per garantire uno sviluppo adeguato del nascituro. **La radice di barbabietola e il suo succo sono considerati importanti in caso di anemia.**



- Il **sedano rapa ha proprietà diuretiche e disinfettanti**. E' costituito da una grande quantità di acqua, ma contiene in buona dose anche carboidrati, proteine, grassi e soprattutto fibre. Fra i sali minerali più presenti, il potassio, il manganese e il ferro.



- Il **cavolo navone:** E' ricco per l'80% di acqua, di sali minerali e di vitamine. Le sostanze che lo compongono possono essere considerate ottimi antiossidanti. **Ha pochissime calorie e riesce a stimolare anche l'intestino pigro.** La sua consistenza è molto simile a quella della patata e il suo sapore è quello tipico delle rape e dei cavoli.



- La **pastinaca** è una buona fonte di vitamina C, ma contiene anche vitamine del gruppo B, come l'acido folico e la tiamina. Tra le altre vitamine che fornisce all'organismo, possiamo ricordare la E e la K. **E' ricca di potassio, in grado di regolare i liquidi presenti nelle cellule.**



L'Arrivo a Soncino

L'arrivo delle radice amare qui a Soncino è tutt' oggi sconosciuta. Ci si può affidare alla sola testimonianza dei discendenti delle famiglie Zuccotti e Grazioli produttori per molti anni di radici e di altri ortaggi sul territorio Soncinese. Una delle prime pubblicazioni inerenti l' argomento affrontata dal Prof. Belloni affermava che Genova fosse l'area originaria del prodotto denominata "Barbe di Genova" o "Cicoria a grosse radici di Genova". Recenti ricerche da parte di un gruppo di esperti del settore affermano che le radici hanno una provenienza olandese, dove tuttora viene prodotta un'insalata composta dalle foglie dal sapore amarognolo simile a quello delle radici amare.



La discussione è già entrata nella storia perché ripresa nel volume “ **Gli uomini, le opere, i giorni**” del ricercatore prof. Ermete Rossi, sotto il titolo.. *tra il serio e il faceto...*

Le cose andarono così. Carlo Grazioli, agente della famiglia dei Conti Galantino, cioè un uomo di fiducia e delegato all'organizzazione del lavoro e della produzione sui vari fondi, annualmente si recava a Genova a prelevare una discreta partita di bulbi di tulipani proveniente dall' Olanda. A spedirli via mare era un facoltoso floricoltore e nel contempo accanito collezionista di cimeli vaticani che lo storico Francesco aveva incontrato ad Amsterdam durante il suo viaggio alla scoperta dei Paesi del nord. Di ritorno dalla Scandinavia, il conte aveva portato alla consorte alcuni bulbi. E da allora, ogni primavera, il giardinetto di via Borgo Sera fu un'esplosione meravigliosa di colori che ravvivavano il grigiore dell'alta muraglia.

L' autunno del 1906 il vecchio Carlo – ormai conte Francesco se n' era andato da diciotto anni – pensò di portare con sé il figlio Francesco: a lui sarebbe presto passato il ruolo paterno. E si sa che i giovani sono curiosi e misteriosamente attratti da isole inesplorate del nostro mondo. Nel grande capannone nelle vicinanze del porto i due contadini s' aggiravano alla ricerca del capo-guardia e gestore del deposito, quando gli occhi vispi del giovanotto caddero su una piramide di sacchi pesantemente imbrattati da una croce bianca: merce respinta al mittente.

Rintracciato il segaligno gestore, i nostri amici ottennero e pagarono il sacchetto contente i bulbi olandesi. Mentre s'avviavano verso l'uscita, accompagnati dal genovese, il discorso cadde, scaltramente pilotato da Carlo, sulla strana piramide crociata. “Semente per Oslo – spiegò accigliato il gestore – che invece t' arriva in magazzino, nessuno che se ne preoccupa, rispedita corri il rischio di pagare andata e ritorno. E nessuno ti rifonde: sono lontani i tempi dei galantuomini!” “Ma... semente di che?”, azzardò Francesco tormentando il cappello tra le mani. “ D' una cicoria resistente al freddo di lassù”, tagliò corto infastidito dal pensiero della perdita subita, ... il genovese. “ Potrei averne un po' ... “ , chiese a questo punto Carlo, “ ...sa, da noi l'inverno non scherza e.. una cicoria resistente.. Eh?”. Ed intanto la sua mente contadina aveva realizzato un colpo inebriante: la figlia Nene aveva un negozio di fruttarola, sotto i portici di san Giacomo e.. una cicoria così... Poi, provare costa nulla, o poco.

Per quell'anno il sacchetto di juta se ne stette dimenticato in un angolo del solaio, ma l'estate 1907, cinque pertiche di terreno poste a mezzogiorno della cascina Ospitale, ad est dell'Annunziata, accolsero nel loro grembo il misterioso seme piccolo e clavato. Che, opportunamente irrigato e isolato con accorta monda fiorì con foglie dure e resistenti al freddo, ed amare al gusto. Però, bollite a lungo e ben acetate, costituivano una buona verdura per la tavola invernale. Ma l'interesse dei Grazioli si spostò ben presto dalla foglia al lungo fittone bianco: amarognolo sì, ma d' un amaro per così dire gradevole. Fu così che nella bottega di Nene Grazioli, una mattina di martedì, giorno di mercato, fecero la loro comparsa due piatti... pronti: l'uno con cicoria raccolta in tondi grumi, l'altro con piccoli e tozzi cilindri di fittone ben conditi con olio ed aceto.

La novità fece il giro del borgo e oggi il fittone di Soncino, ultimo prodotto d'una pluridecennale sperimentazione, invade i mercati di Milano, Torino, Genova, quando il duro inverno gela le balze della Liguria bruciandone i prodotti ortofrutticoli. Tuttavia, anche quando la sterile stagione delle brume è meno inclemente, il radicchio raggiunge lontani estimatori. La sua azione tonico-digestiva, dovuta alla presenza di inulina, fa sì che lo si apprezzi anche come ottimo regolatore dell'intestino, oltre che come verdura umile e accessibile a tutte le tasche.

(La ricostruzione dei fatti che portarono alla "invenzione" del radicchio soncinese è tutta giocata sui ricordi dell'arzilla ottantenne Elisabetta Grazioli, tenacemente abbarbicata al Santuario del Tinazzo dove svolge mansioni di custode e cicerone. Pèpo e' Fredo Grazioli, assentono seriosi...)

**PROTOCOLLO D'INTESA
PER L'OTTENIMENTO DEL MARCHIO DI ORIGINE IGP
E LA PROMOZIONE DELLE "RADICI DI SONCINO"**

TRA

- 1) **IL COMUNE DI SONCINO**, nella persona del Sindaco pro-tempore Sig. Gallina Gabriele, domiciliato presso la sede del Comune di Soncino, in Soncino, Piazza Garibaldi 1;

- 2) **IL PARCO OGLIO NORD**, nella persona del Presidente pro-tempore sig. Colombi Giuseppe, domiciliato presso la sede del Parco Oglio Nord, in Orzinuovi Piazza Garibaldi 1

- 3) **L'ASSOCIAZIONE PRO LOCO DI SONCINO**, nella persona del presidente pro-tempore sig. Bodini Mauro domiciliato presso la sede sociale in Soncino, Largo Cattaneo, 1;

- 4) **IL "CONSORZIO RADICI DI SONCINO"** nella persona del Presidente pro-tempore sig: Bosio Roberto

di seguito denominati "Enti ed Associazioni",

PREMESSO CHE

gli "Enti ed Associazioni" intendono promuovere azioni condivise di utilità diffusa socio-economica, nell'ambito del settore agricolo in tutte le sue fasi produttive, di trasformazione e di mercato, per favorire lo sviluppo del territorio, formare i giovani, stimolando e creando nuova occupazione, recuperare le colture orticole tradizionali, sostenendo il rilancio di un intero comparto, informare e diffondere tra i consumatori i principi della sana e corretta alimentazione, recuperare e valorizzare l'ambiente naturale,

il territorio di Soncino è noto fin dal lontano 1900 per la produzione di un ortaggio tipico del genere *Cichorium*, appartenente alla famiglia della Asteracee, specie

Intybus, quale la cicoria di Soncino a radice fusiforme, meglio conosciuta come "Radici di Soncino",

la zona di produzione delle "Radici di Soncino" è molto limitata in quanto risulta essenziale la composizione del terreno e la rotazione delle colture almeno decennale, al fine di garantire al prodotto la sussistenza di tutte le sue proprietà di forma, gusto, consistenza, diuretiche e medicamentali,

i terreni migliori per la coltivazione delle "Radici di Soncino" sono proprio quelli posti nella "Zona dei Fontanili", quindi nel comune di Soncino,

negli anni è stato realizzato dai produttori locali un lungo e attento percorso di affinamento della produzione che, attraverso minuziose ricerche dei terreni, clima, particolari coltivazioni, ha portato il prodotto ad un livello qualitativo ed organolettico unico nel suo genere,

la produzione attuale, a causa di molteplici fattori, è passata dai circa 100.000 quintali del 1969 ai circa 20.000 odierni, pur facendo conservare al prodotto un mercato potenziale di notevole rilievo su tutto il territorio italiano,

le proprietà terapeutiche delle "Radici di Soncino" sono note in quanto ne fanno un prodotto amaro, depurativo, tonico, stomachico, ipoglicemizzante e antitiroideo, particolarmente adatto per i lievi disturbi epatici, la stanchezza post-prandiale, bocca amara, sonnolenza dopo i pasti, stitichezza, rigonfiamento dell'intestino, diabete e cure dimagranti, e la sua acqua di cottura può essere sfruttata per fitocosmesi, acne giovanile, lozione per capelli fragili e secchi, oltre che come surrogato del caffè,

le analisi chimiche condotte hanno rilevato come le "Radici di Soncino" contenga molte vitamine e sostanze utilissime all'organismo, quali le vitamine B1, B2, B6, C, fosforo, potassio, magnesio, sodio, acido nicotinico, ferro,

CONSIDERATO CHE

il Parco Oglio Nord ha realizzato una prima proposta di disciplinare della produzione dell'ortaggio, al fine di meglio definirne i luoghi di origine, la tipologia di coltivazione e le caratteristiche organolettiche,

i produttori hanno in animo di costituirsi in Consorzio per perfezionare la coltivazione del prodotto ed adottare, insieme agli altri "Enti ed Associazioni" azioni di promozione del territorio, anche di carattere socio-economico,

è del tutto manifesta la volontà condivisa di coordinare e implementare gli sforzi comuni degli "Enti ed Associazioni" aderenti, affinché si possa consentire il

raggiungimento di risultati importanti,

ai sensi del Regolamento del Consiglio dell'Unione Europea (CE) N. 510/2006 del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari, l'ottenimento del marchio di origine IGP (Identificazione geografica protetta) prevede un iter complesso da sviluppare in accordo con la Regione Lombardia ed il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali competenti,

gli "Enti ed Associazioni" sopra denominati intendono quindi attivare una fattiva collaborazione relativamente al recupero e valorizzazione del prodotto "Radici di Soncino" finalizzata a:

- promuovere una campagna di sensibilizzazione nei confronti dei cittadini consumatori;
- evidenziare l'elevato impatto sociale ed ambientale delle varie fasi della produzione orticola tradizionale, anche a tutela della salute dei consumatori;
- attivare l'iter amministrativo e burocratico necessario in tema di tracciabilità di filiera e tutela del marchio all'interno dello specifico settore agricolo e orticolo;
- sostenere una serie di iniziative congiunte finalizzate alla promozione del prodotto "Radici di Soncino";
- riconoscere e valorizzare un prodotto interamente e unicamente locale;
- avviare il procedimento amministrativo teso ad ottenere il marchio di origine IGP per le "Radici di Soncino";
- sostenere l'impegno dei produttori locali nel recupero di una coltura tradizionale, nella formazione e inserimento di giovani nell'intera filiera produttiva del comparto;

TUTTO CIO' PREMESSO

gli "Enti ed Associazioni" convengono di sottoscrivere il presente protocollo d'intesa per la promozione di una campagna di sensibilizzazione nei confronti dei cittadini consumatori, per sostenere una serie di iniziative pubbliche finalizzate alla promozione del prodotto orticolo locale "Radice di Soncino" e per ottenere il riconoscimento del marchio IGP "Radici di Soncino".

Gli "Enti ed Associazioni" potranno definire, di volta in volta e con propri atti, le modalità attuative e l'impegno economico per la realizzazione delle singole iniziative.

Il materiale prodotto in occasione di singole iniziative, destinato a scopi pubblicitari e divulgativi, dovrà riportare il logo degli "Enti ed Associazioni" e la dicitura "in collaborazione con

Non è consentito l'uso del logo degli "Enti ed Associazioni" per attività commerciali e per qualsiasi attività non preventivamente concordata diversa da quelle previste dal

presente protocollo d'intesa.

Gli "Enti ed Associazioni" potranno recedere dal presente protocollo d'intesa e dai provvedimenti attuativi dello stesso in forma unilaterale e a proprio insindacabile giudizio qualora, nella vigenza dell'accordo, emergano comportamenti e/o azioni da parte dei medesimi lesivi delle finalità del protocollo stesso, nonché della propria immagine e ruolo istituzionale.

Letto, confermato e sottoscritto

Soncino, 25 ottobre 2015

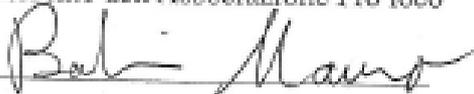
Il Sindaco del Comune di Soncino



Il Presidente del Parco Oglio Nord



Il Presidente dell'Associazione Pro loco

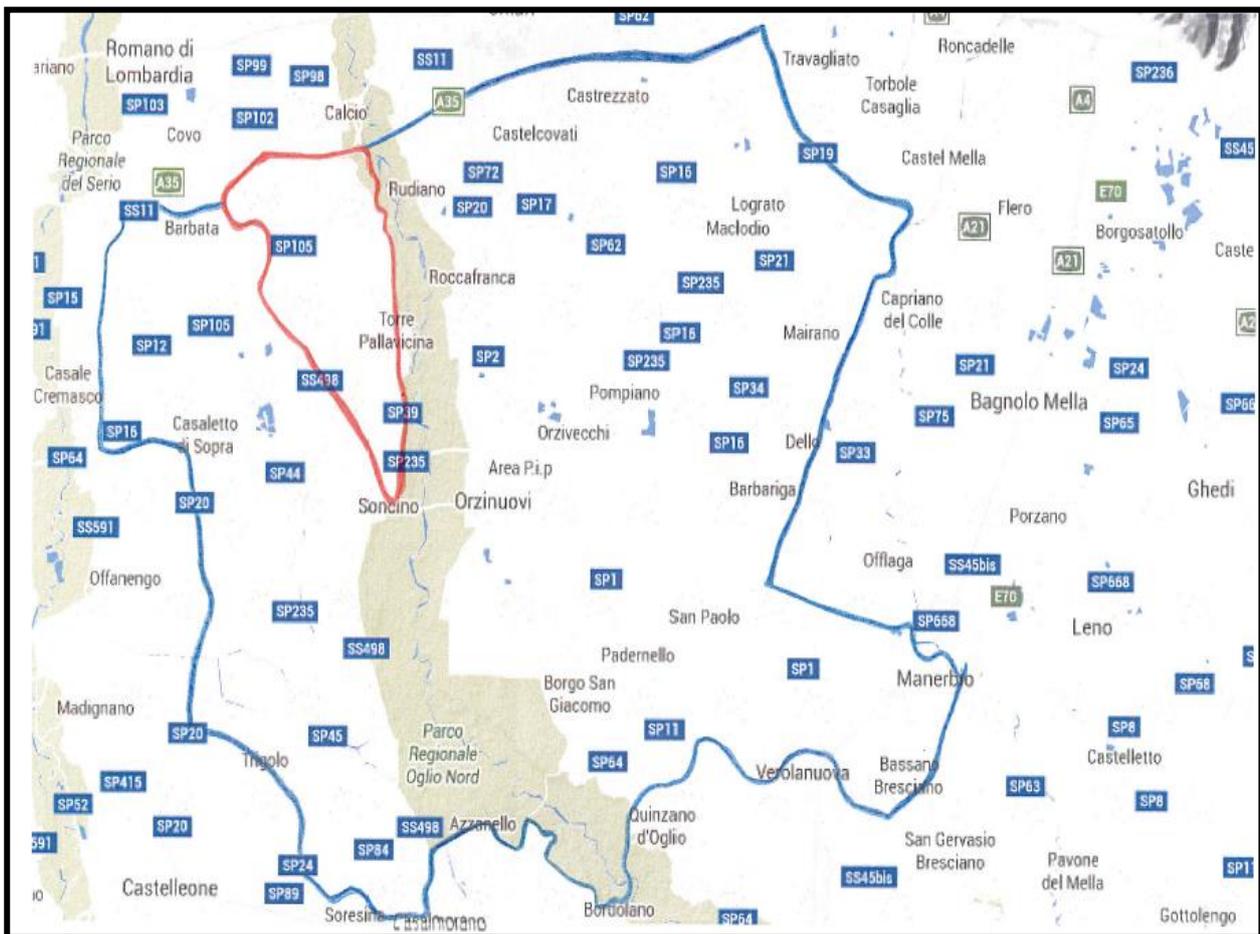


Il Presidente del Consorzio Radici di Soncino



La Zona di Produzione

La scelta dell'area tipica di produzione delle radici è circoscritta alla *zona dei fontanili* (Soncino, Fontanella, Gallignano, Isengo) grazie alla limpidezza che contraddistingue le acque sorgive e da superfici soffici e leggermente sabbiose conferendo il tipico e ricercato sapore amarognolo. Inoltre i coltivatori locali rispettano il territorio in quanto è previsto un intervallo decennale per il riutilizzo di ciascun terreno in modo da non pregiudicare la loro qualità. Ovviamente, per fronteggiare le continue richieste da parte del mercato, i coltivatori hanno individuato ulteriori terreni irrigati da acque sorgive caratterizzati da tali superfici in modo da non influenzare le loro proprietà organolettiche. Grazie a ciò l'attuale "Radice Genovese o scorzamara" viene riconosciuta ovunque come "Radice di Soncino". Questa nuova macroarea è dunque riscontrabile ad ovest nei comuni di Fiesco e Soresina e ad est sino a quelli di Dello e Lograto.



■ AREA ORIGINALE (ZONA DEI FONTANILI)

■ AREA ESTESA

Coltivazione

La semina avviene agli inizi del mese di luglio su terreni precedentemente concimati con stabbio di alta qualità. Anticamente la semina veniva affidata ai migliori seminatori a spoglio che erano anche addetti allo spargimento delle sementi del trifoglio e di altri foraggi. Subito dopo la nascita delle foglioline bisogna dividerle in modo tale che ogni singola piantina possa svilupparsi nella maniera più armoniosa possibile senza intaccare il suo spazio vitale. E' necessario poi irrigare i terreni facendo attenzione alle condizioni climatiche cercando di evitare che avvengano traumi alle pianticelle, sia nella fase di germogliatura oppure di rafforzamento interno. La raccolta inizia alla fine dell'autunno e si protrae fino a primavera. Nonostante la meccanizzazione la raccolta è ancora un lavoro faticoso in quanto, a tutt'oggi, rimane vivo il contatto tra coltivatore e il terreno si tagliano le foglie e successivamente il trattore rivolge il terreno con un vomero in maniera tale da suddividerlo in solchi profondi mostrando

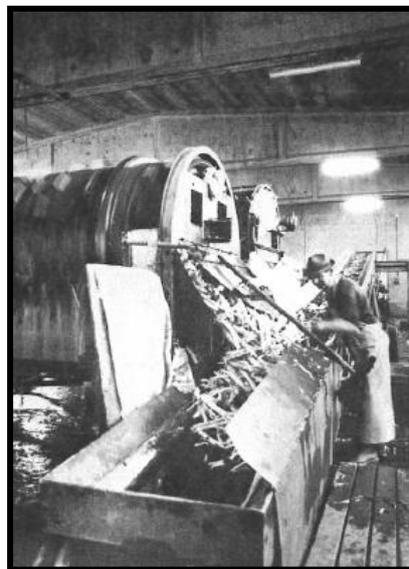


il bianco della radice. Infine si estraggono i fittoni che posti in ceste vengono caricati su furgoni. Sino agli anni sessanta la raccolta avveniva grazie a gruppi di braccianti dotati di piccone che lavoravano per numerose ore in cambio di un compenso pattuito a voce detto "A Bot" (un campo intero per una determinata cifra). Anche le incassettatrici fornivano un contributo sostanziale: le radici raccolte venivano portate vicino ad un fosso e, rovesciate in grandi cestoni di vimini, venivano immerse nell'acqua gelida di risorgiva. Le mani diventavano ruvide e violacee nel ripulire per ore e ore a schiena piegata, le radici finché diventavano bianche e candide al fine di essere incassettate. Il lavoro avveniva al calare della sera invernale; era già buio quando le mani infreddolite delle giovani donne addette all' incassettamento avevano caricato sul carro tutto il raccolto della giornata. Un paio di buoi od un piccolo gruppo di cavalli portavano il carro punto di raccolta dove il prodotto veniva caricato sul camion del commerciante che si

avviava ai mercati cittadini. Il primo contratto stipulato a Soncino per le incassettatrici delle radici è riportato sul giornalino "La Lanterna sul Gironde" che ebbe come ispiratore il Prof. Enea Ferrari e la sua Scuola di disegno del Castello e che venne pubblicato per sette numeri dal 12 febbraio al 30 settembre 1956: le incassettatrici avrebbero percepito la paga oraria di L.85 e avrebbero avuto l'assicurazione sociale. Si deve all' ingegnosa del Prof. Solferini (allora preside della scuola di avviamento professionale di Soncino, coordinatore del consorzio produttori radici ed ispiratore del corso fra i produttori) ed alla abilità di artigiani locali, il primo tentativo di meccanizzazione di pulitura delle radici attraverso la creazione di una macchina rotante per il loro lavaggio che rivoluzionò, in breve, anche le operazioni successive. I tempi stavano mutando ed i contadini cominciarono ad avvertire la necessità di tutelare i propri diritti. Al termine di aspre lotte sindacali, nel 1965, si regolarizzò la loro posizione attraverso un contratto collettivo stabilito nel "Patto Colonico Provinciale" definendo dunque in dettaglio le loro mansioni di competenza oltre ad un aumento pari a L. 13 all'ora.

La raccolta ha inizio, come già riscontrato, con il sopraggiungere dei primi freddi. Nonostante ciò, lo sviluppo tecnologico ha generato nuove tecniche di raccolta, lavorazione, conservazione e commercializzazione della radice, anche se le sementi vengono ancora scelte con dedizione da parte degli agricoltori locali.

Questa operazione consiste, dapprima, nel taglio della vegetazione aerea con una normale falciatrice, successivamente, mediante un periodo aratro opportunamente adattato, si procede alla scalzatura delle radici che verranno infine raccolte manualmente. Al momento della raccolta è importante che il terreno non sia troppo bagnato al fine di evitare la raccolta di radici eccessivamente sporche di terra. Le radici raccolte vengono poste in cassoni e portate nel centro aziendale dove verranno lavate, selezionate e confezionate – vengono eliminate quelle rotte, troppo piccole, quelle lesionate durante la estirpazione, ecc. La radice ancora oggi viene raccolta manualmente. La meccanizzazione è limitata al taglio delle foglie, al dissotterramento ed al trasporto. Tali operazioni comportano una consistente richiesta di personale nei mesi della raccolta, e ciò comporta un'opportunità per molte persone in cerca di occupazione almeno avventizia. Un tempo la manodopera era apportata dalle famiglie contadine che vivevano nelle zone dove vi erano le coltivazioni.



Metodi di conservazione della radice



Nel 1987 è stata messa in commercio la radice precotta. Questa tecnica di conservazione è stata adottata per andare incontro alle esigenze delle moderne massaie, spesso impegnate nel doppio lavoro. Le radici sono tagliate in piccoli pezzi, precotte al naturale, pastorizzate e poste in vendita in sacchetti sottovuoto da 250 grammi. Il consumatore deve semplicemente aprire il sacchetto, scaldarlo in acqua per 5 minuti, vuotare i piccoli tranci in un piatto, aggiungere olio e limone e servire in tavola. Non vi sono problemi di alcun tipo

poiché il prodotto è stato lavato, pelato, scottato, scelto, rilavato in acqua in una soluzione a base di acido citrico, uniformemente tagliuzzato, cotto a vapore e in forno, quindi immediatamente insaccato sotto vuoto ed infine passato alla pastorizzazione. E' un prodotto sanissimo, che non presenta alcun conservante e con tutte le qualità organolettiche ampiamente preservate. Grazie a questo sistema il prodotto può essere conservato per 100 giorni in ambiente refrigerato a 4-5°C. Tali condizioni dovranno essere costantemente garantite durante le fasi della diffusione e distribuzioni nei punti vendita. Le radici sono vendute normalmente in vaschette di polistirene per alimenti contenenti circa 1 kg, di prodotto ed avvolte in un film plastico per mantenere il giusto grado di umidità ed igiene.

Il Mercato



La radice viene coltivata in una ristretta area lombarda (nelle province di Cremona Brescia e Bergamo). Dato che la produzione è limitata e prevalentemente locale il prodotto viene distribuito quasi esclusivamente in Lombardia, Veneto, Piemonte ed Emilia Romagna, anche perché in molte parti d'Italia non è nemmeno conosciuto. Il prezzo viene deciso dai produttori tenendo conto dell'offerta limitata e delle richieste dei consumatori. I prezzi al mercato all'ingrosso attualmente si aggirano attorno ad 0.70€/kg. E' il prezzo più alto rilevato nella storia del mercato

della radice, nei negozi di vendita al dettaglio le radici vengono vendute a circa 1.50€/kg (il prezzo al dettaglio è una media di più rilevazioni), venduti nei classici vassoi, oppure a 1.00€/kg se vendute sfuse.

Tale ortaggio può essere vantaggiosamente impiegato in cucina come base per molti piatti, anche in considerazione delle sue ottime e peculiari caratteristiche organolettiche. Va detto che il sapore amaro può risultare spiacevole per un pubblico giovane e per tale motivo il target ideale è prevalentemente quello del consumatore adulto.

La priorità non dovrebbe essere solamente di vendere il prodotto ed intercettare una platea sempre più vasta di consumatori ma far conoscere la sua storia, le tradizioni e tutto quanto ne può favorire un consumo consapevole e fidelizzato.

Per poter aumentare le vendite è necessario avere maggiori quantità di prodotto quindi coltivare maggiori superfici e far conoscere ad un pubblico il più vasto possibile la "Radice" anche per le sue proprietà medicinali.



Per favorire la diffusione della radice di Soncino si ritiene che i mezzi ritenuti più adatti siano le classiche fiere e sagre locali. Andranno anche creati eventi che propongono il prodotto nei mercati e supermercati tradizionali. In tali circostanze saranno a disposizione del pubblico anche volantini che illustrano la storia, le caratteristiche nutrizionali e l'impiego della radice in varie ricette tradizionali e rivisitate sulla base di un accordo che prevede una collaborazione e sinergie con la scuola alberghiera locale e con l'associazione dei ristoratori. In merito a questo si è pensato di fornire agriturismi della zona di Soncino (come l'Agriturismo "Az.Agr.del Cortese", e l'Agriturismo "El Cascinet dè Mondo") che propongono piatti



di cucina tradizionale.

Il prodotto viene distribuito in contenitori realizzati con materiale innovativo e al 100% biodegradabile ottenuto da amido di mais. Si vuole comunicare al consumatore che la produzione di questo ortaggio è totalmente sostenibile per l'ambiente. Il prodotto viene distribuito in botteghe di ortofrutta, nei mercati e supermercati. Una parte della produzione è invece destinata alla ristorazione ed agli agriturismi, in quanto le radici sono alla base dei piatti dei ristoranti che propongono cucina tradizionale. Sulla confezione è riportato il logo della zona e quello della azienda produttrice con una chiara etichetta nella quale vengono riportate le caratteristiche organolettiche del prodotto, un breve cenno sulla storia della radice, una ricetta ed il riferimento al sito internet. Per poter incrementare le vendite e fidelizzare il cliente si propone anche una raccolta di 10 bollini che prevede come premio finale un libro con tutte le ricette a base di radice e con 50 bollini si potrà partecipare all'estrazione di un servizio di piatti in maiolica decorati con immagini artistiche della radice di Soncino. Essendo un prodotto poco conosciuto si è pensato di organizzare convegni riunioni dove sono esposte l'origine, la storia e le proprietà benefiche di questo ortaggio. Inoltre si cerca di sensibilizzare anche le nuove generazioni attraverso opuscoli informativi adottando un linguaggio a loro più sensibile oltre che proporre una serie di laboratori didattici volti a diffondere tale prodotto ed il patrimonio materiale e immateriale del borgo.



Composizione

Sono state eseguite delle analisi per conoscere la composizione chimica delle radici. Escludendo che il 70 % è composta da acqua, il rimanete 30% è composta da sostanze grezze come la cellulosa lignina, dalla emicellulosa e pectina. Nella radice sono presenti anche varie vitamine ed altre sostanze utilissime all' organismo.

In cento grammi di radici troviamo (dal libro Wissenschaftliche della Ciba Geigy) :

VITAMINA B1.....4 mg

VITAMINA B2.....4 mg

VITAMINA B6.....18 mg

VITAMINA C.....12 mg

FOSFORO.....76 mg

POTASSIO.....40 mg

MAGNESIO.....23 mg

SODIO.....5 mg

ACIDO NICOTINICO.....2mg

FERRO.....1,5mg



Proprietà

La caratteristica principale della radice di Soncino è il suo sapore amarognolo ma soprattutto appetitoso; che viene consumata prevalentemente nei mesi invernali. Questa pietanza può essere preparata in diversi modi, sia come contorno che come secondo piatto. Con riferimento alla nota rivista “Medicamenta” vengono elencate le proprietà terapeutiche delle radici:

AMARO = DEPURATIVO = TONICO

STOMACHICO = IPOGLICEMIZZANTE = ANTITIROIDEO

Si può considerare la Radice un buon coadiuvante nei lievi disturbi epatici:

- STANCHEZZA POST-PRANDIALE
- BOCCA AMARA
- STITICHEZZA
- SONNOLENZA
- RIGONFIAMENTO DELL' INTESTINO
- DIABETE
- CURE DIMAGRANTI

In particolar modo la ricchezza delle proprietà benefiche della cellulosa lignina permettono di curare svariati problemi intestinali tra cui stitichezza e gonfiore intestinale oltre ad essere per i più giovani un potente strumento che svantaggia la formazione dell'acne. Inoltre è un valido metodo di prevenzione verso le calvizie, ed un eccezionale alleato contro il diabete in quanto riduce notevolmente gli zuccheri nel sangue.



I Produttori

1

2

3

4

5

6

7

Marchi Radici di Soncino

1 Donna con cestino	– Grazioli Alfredo
2 Cuoco	– Grazioli Pietro
3 Donna e castello	– Fulgosi F.lli
4 Donna e gallo	– Zuccotti Pietro
5 Bambi	– Zuccotti Emilio
6 Giraffe	– Zuccotti Michela
7 I Matri	– Zuccotti - Bosio

Nel 1967, anno della prima Sagra delle Radici, i produttori operanti sul territorio di Soncino erano 7 con i propri marchi e destinazioni di mercato. Attualmente sul nostro territorio opera unicamente l'azienda "Oroverde" di Bosio Roberto di Gallignano.(Frazione di Soncino).

L'ULTIMO PRODUTTORE DI SONCINO



L'azienda Oroverde oltre a coltivare le radici amare di Soncino commercializza altri ortaggi come Porri, Fagiolini, Carciofi, Cipolline. Oltre alle loro produzioni, realizzate tutte all'interno del Parco dell'Oglio Nord, lavorano e confezionano anche cipolline e carciofi spinosi acquistati direttamente dalle zone di origine.



RADICI AMARE:

Sacchetto di c.a 500 / 1000g

ORIGINE:

Italia - Lombardia

PERIODO:

Ottobre - Aprile



OROVERDE

DI BOSIO ROBERTO

Via Giulio Scotti, 1/3 26029 SONCINO(CR)

Tel./Fax 0374/978874

[mail: oroverde.bosio@libero.it](mailto:oroverde.bosio@libero.it)

Processo Produttivo - Dalla radice al prodotto finito

Dal suo raccolto al condizionamento, la cicoria viene messa in commercio in un istante!
Rispettoso della pianta e del prodotto, Leroux, azienda francese ed uno dei leader mondiale del settore, si impegna a garantire gamma di qualità, avendo cura di rispettare l'ambiente.



La cultura

La semina si effettua in primavera, principalmente, in terreni sabbiosi. Per rispettare il ciclo vegetativo di 6 mesi, le radici di cicoria vengono raccolte in autunno. A maturità, le radici sono ricche di inulina (fibra alimentare).

L'asciugatura

Una volta raccolta, le radici di cicoria vengono lavate e sono tagliate in lamelle di 7 a 8 mm di spessore. Le radici di cicoria che contengono il 76% di acqua poste successivamente ad asciugatura per avere un tasso di umidità del 10%, garantendo dunque una buona conservazione. Le lamelle così asciugate, passano al refrigeratore prima di essere scortate verso lo stoccaggio, prima della torrefazione.



La torrefazione

Il processo di torrefazione ha il fine di caramellare il succo della chicoreè a giusta temperatura, senza bruciature in un tempo tecnico necessario per esalare il gusto unico della cicoria.



La frantumazione

Una volta affettati, tostati e raffreddati sono frantumati poi finemente trasformati sotto forma di gramolatura. Altro uso è la "*farina di cicoria*", un ingrediente utilizzato principalmente nelle panetterie e pasticcerie ed è prodotto a partire dalle componenti tagliate ma non tostate.





L'estrazione

Per la fabbricazione della cicoria solubile e del concentrato liquido, i grani una volta tostati e frantumati sono convogliati verso gli estrattori, dove sono immersi nell'acqua calda. Il succo di Cicoria Liquida è filtrato e poi centrifugato.

L'atomizzazione

Per ottenere la cicoria solubile, resta alla fine a polverizzare ciò che rimane dalla cima di una torre di asciugatura industriale a 37 metri di altezza. Grazie ad una corrente di aria calda che pulsa all'interno della torre, la cicoria liquida prosciuga, ricadendo in polvere fine ed untuosa.



Derivati: Lo Zucchero

Di barbabietola

Fu proprio un suddito prussiano *Marggraf* che per primo descrisse come ricavare zucchero dalle bietole che allora si chiamarono “da zucchero”. Man mano lo zucchero da canna venne sostituito dallo zucchero di barbabietole. Con lo sviluppo della tecnologia e con le nuove esigenze delle diete alimentari dei paesi sviluppati divenne troppo ipercaloriche e sempre più povere di fibre, a partire dagli anni settanta di questo secolo si pensò di *sostituire lo zucchero* (saccarosio) *con il fruttosio* che ha un potere dolcificante del 150%. Si tratta quindi di uno zucchero dietetico (“**light**” per dirla con gli inglesi) poiché dolcificando di più se ne usa di meno e quindi l’apporto calorico (uguale a quello del saccarosio) è minore.

Di canna

Si trattava unicamente di zucchero di canna per la cui importazione venivano spese all’estero ingenti somme di denaro. L’imperatore Federico di Prussia fu un grande nemico di consumi di bevande esotiche e dello zucchero importato, proprio perché il suo Stato andò incontro ad una crisi economica molto grave all’inizio del 1700 anche per l’esborso di valuta per l’importazione di questi prodotti.

Di cicoria

Ed ecco allora svilupparsi la coltivazione di radici di cicoria per la produzione del fruttosio. Infatti nelle radici di cicoria si accumula lo zucchero complesso (non dolce) INULINA, costituito da molecole più semplici di fruttosio (dolce). L'inulina e le sue molecole intermedie hanno la caratteristica di fibre alimentari e sono quindi ricercate per la preparazione degli alimenti dietetici di nuova formulazione. La scienza moderna ha riscoperto gli effetti benefici prodotti nell'organismo delle radici di cicoria, ben conosciuti e testimoniati da secolare tradizione. Ma se la radice di cicoria è un concentrato di zuccheri, perché è amara? La risposta sta in un componente della sostanza lattiginosa che impregna le radici fresche: l'INTIBYNA, che però viene eliminata facilmente con la cottura.



- 1- Zucchero di Barbabetola
- 2- Zucchero di Canna
- 3- Zucchero di Cicoria

SAGRA DELLE RADICI



La Pro Loco, valutando la grande importanza economica, per la nostra zona della produzione di radici e giudicando un ottimo mezzo di propaganda anche a fini turistici diffondere per tutto il territorio nazionale un prodotto che porta stampato a chiare lettere il nome di Soncino, pensò di dedicare alle radici una festa particolare. La prima festa si svolse nel lontano 1967 e venne propagandata con il nome di “SAGRA DEL RADICCHIO”, nome che in seguito venne giustamente trasformato in quello, più aderente alla voce dialettale e più adatto ad illustrare immediatamente il prodotto, di “SAGRA DELLE RADICI”. In principio la Sagra si svolgeva il giorno di S. Martino, patrono di Soncino. Ma, data l’inclemenza del tempo atmosferico, a partire dagli anni ottanta la festa si svolge alla 4° domenica di ottobre all’ inizio della campagna di vendita del prodotto. Durante la festa, un folto gruppo di uomini e



ragazze, con il

tradizionale costume dei popolani del tempo passato, fanno cuocere, in grossi pentoloni, le radici preparate il giorno precedente in acqua e limone e le distribuiscono con salamelle e vino novello ai tavoli sistemati sotto i portici della piazza del comune. Fanno contorno all’evento bancarelle che espongono prodotti enogastronomici e artigianali. Sono presenti in piazza anche numerosi stand di associazioni benefiche e di volontariato. Dal 1996 è stata presentata, come novità assoluta nel panorama lombardo, il caffè ottenuto da radici tostate e macinate; tale prodotto è ampiamente conosciuto ed utilizzato in Francia ma fino a quel momento non era impiegato in Italia. Durante la Sagra del 2015 è stato stilato un protocollo d’intesa (allegato A) tra il comune di Soncino, il Parco Oglio Nord, l’Associazione Pro Loco di Soncino e il Consorzio Radici di Soncino per l’ottenimento del marchio di origine IGP e la promozione delle radici di Soncino.

Ricette con Radici Fresche

Radici lessate

Raschiare e tagliare a pezzetti o rotelline la radice pulite e spellata in superficie. Ad acqua bollente, aggiungere un po' di aceto e sale ed immergere le radici. Dopo un quarto d'ora circa, scolare e condire con un poco d'olio e limone; aggiungere a piacere prezzemolo ed aglio tritato. Ottimo contorno di gusto amarognolo ma gradevole.

Radici gratinate

Pulire le radici e spellarle in superficie quindi ridurle a fettine e lessarle in acqua salate con aceto bianco o limone. Cuocerle al dente, scolarle e comporle in pirofila imburrata. Aggiungere sottilette o fontina e mettere in forno a gratinare per 15-20 minuti.

Radici sott'olio

Pulire e raschiare superficialmente la radice e poi tagliarla a pezzetti. Far bollire in acqua salata ed aceto bianco in parti uguali; mettere le radici nell'acqua bollente e lasciarle per 4-5 minuti. Scolarle e metterle ad asciugarle su un panno. Riporle in vasetti di vetro e coprirle con olio di oliva. Aggiungere a piacere aglio, pepe, alloro e basilico. Si possono gustare anche dopo alcuni mesi.

Radici in bagna cauda

Lessare le radici, quindi condirle con la bagna cauda.

Ingredienti per la bagna cauda: 2 hg di filetti d'acciuga, 1 capo d'aglio, olio d'oliva extravergine. Tritare finemente aglio e acciughe; quindi aggiungere olio e cuocere a fuoco lento rimestando continuamente fino a cottura ultimata (circa 2 ore).

Scorzanera all'acciuga

Scaldare le radici in acqua bollente, scolare e disporle in un'insalatiera. Condire con un po' di sale. Dissalare e diliscare le acciughe. Far scaldare gr 80 d'olio d'oliva extravergine, quindi unire i filetti d'acciughe spezzettati e farli sciogliere. Unire metà dei capperi tritati e metà interi, 2 cucchiaini d'aceto, fare bollire e spegnere. Con la salsa ottenuta condire le verdure e quindi conservarla.

Radici alla crema

Lessare le radici come indicato nella ricetta "Radici lessate", scolate e fatele stufare in un po' di burro, ricopritele di panna liquida e fatele ridurre a metà sul fuoco. Prima di servire aggiungere una o due cucchiainate di panna fresca.

Radici Mornay

Lessare le radici come indicato nella ricetta "Radici lessate", scolate e fatele stufare in un po' di burro. In una pirofila fate uno strato di besciamella, allineate le radici con altrettanta salsa, spruzzate con parmigiano-reggiano e burro fuso e fate gratinare in forno.

Risotto con salamella mantovana e scorza amara di Soncino

Questa ricetta attinge a piene mani dalla tradizione gastronomica ed agricola lombarda, abbinando la classica tecnica del risotto alla mantovana ad una radice poco conosciuta (e quasi scomparsa), la radice amara di Soncino, conosciuta anche come scorzamara. La salamella mantovana è molto simile ad una classica salsiccia, ma a differenza di questa le carni utilizzate non sono gli “scarti” del maiale, bensì si utilizza la polpa magra di spalla ed il grasso morbido della rifilatura della pancetta e del prosciutto, il tutto speziato con aglio e pepe nero. Preparare del brodo con metà delle scorze di mare lasciandole cuocere per circa un’ora in acqua bollente. Intanto pelare e tagliare a dadini la restante scorzamara e soffriggerla per un paio di minuti in una pentola non troppo sottile con poco burro, aggiungere poi la polpa della salamella e continuare la cottura. Quando la carne sarà rosolata aggiungere il riso e farlo tostare, versare poi parte del brodo bollente fino a coprire completamente il contenuto della pentola. Proseguire la cottura girando spesso il riso ed aggiungendo di tanto in tanto altro brodo. Salare al punto giusto. Quando il riso sarà cotto spegnere la fiamma e mantecare il risotto con un tocchetto di burro, un pizzico di pepe ed abbondante grana grattugiato. Coprire con un coperchio e lasciare riposare 5 minuti prima di servire.

Miele alle radici

Ponete dei pezzi di radice crude a macerare nel miele. Togliete i pezzi già utilizzati e sostituirli con altri di radici fresche.

Vino dolce alle radici

Prendete del vino dolce (Marsala o Bonarda dell’Oltrepò pavese), aggiungete alcuni pezzi di radice crude, scaldare l’infuso per alcune ore fino a raggiungere una temperatura massima di 90°C, lasciate raffreddare e sorseggiate questo gustoso depurativo naturale.

Grappa alle radici

Lasciare macerare per due o tre mesi, pezzi di radice crude con grappa di buona qualità. Distillare l’infuso per capillarità. Aggiungere ad ogni litro di grappa un cucchiaino di miele per amalgamare il gusto.

Cicoria Torrefatta - Chicorèe

Caffè di radici

Attualmente la produzione di cicoria torrefatta (la CHICOREE' dei francofoni o la CHICORY degli anglofoni) è concentrata nelle Fiandre franco-belghe, in Sud Africa. Il prodotto commerciale si è diversificato: ai granuli da infusione si è oramai associato il tipo solubile e quello a preparazione istantanea. Anche a Soncino il “caffè di radici” era conosciuto da tempo e si sviluppò specialmente durante la guerra, quando l’approvvigionamento del vero caffè era quasi impossibile. Le radici venivano essiccate e fatte tostare al forno: sbriciolate venivano fatte bollire nell’acqua o nel latte e la colorazione scura ed il gusto amarognolo davano l’illusione di bere autentico caffè.

Infuso di Cicoria

L’uso di bere il decotto di cicoria era molto diffuso in tutta Europa prima dell’introduzione del caffè arabico: l’infuso era ricavato dalle radici essiccate sia delle piante selvatiche che di quelle coltivate. Il più antico documento cristiano che si conosca sul caffè è di un medico padovano, il Prof. Alpini; quando tornò da un viaggio fatto tra il 1580 ed il 1593 in Turchia ed in Egitto dove aveva tra i primi europei bevuto un infuso di caffè, annotava nel suo libro che descriveva le piante viste in quei paesi, che il decotto di caffè era di un gusto simile al decotto di cicoria (*Horum semium decoctum cichorei decocto gustu proximum est*). È quindi chiaro che la bevanda di infuso di cicoria era già largamente usata anche in Italia prima che giungesse il Caffè. Solo nel 1624 i primi semi di caffè furono portati in Italia da alcuni navigatori veneziani ed il primo locale chiamato CAFFÈ' sembra sia stato aperto a Milano nel 1645. Questi locali si diffusero rapidamente in tutta Europa



nel corso del XVII secolo e vi consumavano le bevande esotiche quali caffè, tè e cioccolata i cui consumi erano considerati, a quei tempi, “libertini”. Tuttavia la medicina ufficiale del tempo, pur prendendo in considerazione la nuova bevanda, affermava che, benché essa avesse un gusto molto simile all’ infuso di polvere di radici di cicoria, quest’ ultimo però “disopilava” (nel senso di togliere gli intoppi e le occlusioni) molto di più. Nel 1700 infatti la cicoria era ancora molto impiegata ed al capezzale dei malati non mancava mai un bicchiere di “acqua di cicoria”. Viene riconosciuta agli olandesi la priorità della fabbricazione industriale della cicoria torrefatta nel 1690. Prima la torrefazione era familiare o speciale. Successivamente essi la introdussero in Germania ed in Francia. I produttori, nei vari paesi si moltiplicarono dando luogo a presentazioni commerciali più moderne e cominciarono ad apparire le prime descrizioni di processi tecnologici. Cronologicamente si ha notizia di produzioni commerciali in Prussia nel 1763, in Francia 1771 e in Belgio nel 1782. Il caffè divenne molto raro e caro, come lo zucchero d’altronde; quindi la cicoria, da coadiuvante del caffè ne divenne un vero e proprio sucedaneo. Lo sviluppo di queste bevande amare, comportò l’uso dello zucchero.

Ricette con la Chicorèe



Riso al latte

Ingredienti per 4 persone

200 grammi di riso bianco, 750 ml di latte, una noce di burro, 100 g di zucchero, 6 cucchiaini di chicorèe liquida, 200 g di prugne snocciolate, 4 tuorli di uovo, un pizzico di sale. Far bollire per 5 minuti il riso nell'acqua leggermente salata. Scolarlo e far scaldare il latte nel quale si dovrà versare prima la chicorèe

liquida, poi riso, burro e le prugne. Dopo cottura lasciare per qualche minuto raffreddare il tutto ed incorporare i quattro tuorli d'uovo leggermente frustati. Lasciar raffreddare nel piatto di servizio e tenere in frigo.

Crepès soufflès

Ingredienti per 12 crepes

250 g di farina, 4 uova, 500 ml di latte, 5 cucchiaini d'olio 2 cucchiaini di chicorèe liquida.

Ingredienti per la crema

750 ml di latte, 9 uova, 75 g di farina, 4 cucchiaini di chicorèe liquida.



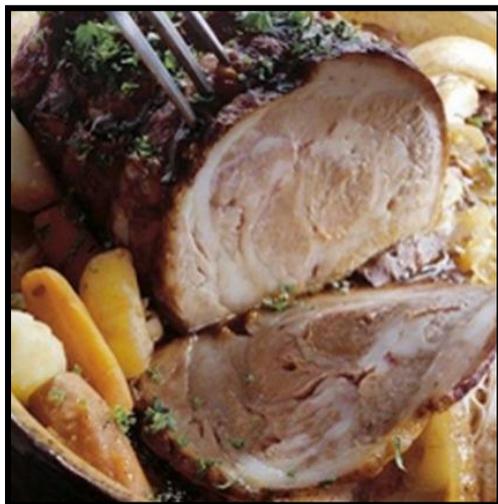
Crema

Far scaldare il latte: sbattere i tuorli di cinque uova con la farina e la chicorèe liquida. Incorporare il tutto nel latte caldo con il frullatore. Far cuocere a basso fuoco mescolando regolarmente. Quando la crema è tiepida, aggiungere ancora 4 tuorli d'uovo. Montare a neve compatta 5 bianchi d'uovo per poi incorporarla delicatamente alla crema

Crepes

Cuocere 12 crepes da tenere al caldo. Piegarle in 4 per formare un cornetto. Riempire di crema leggera e passare al forno per 10 minuti.

Petto di vitello con cipolle



Ingredienti per 6 persone

Arrotolato di petto di vitello da 1 kg, 250 g di lardo fresco, 6 cipolle in tranci, un cucchiaio di olio, 8 cucchiari di chicorèe liquida. Sale e pepe. Mettere il lardo e le cipolle a tranci a fondere in una pentola. Far dorare leggermente, poi aggiungere l'arrotolato, timo e alloro e 6 cucchiari di chicorèe liquida. Aggiungere sale e pepe. Lasciar dorare il tutto per qualche minuto e poi mettere in forno per circa due ore a basso fuoco. Verificare la cottura, poi mettere l'arrotolato in un piatto di servizio e rettificare la salsa secondo il vostro gusto aggiungendo sale, pepe ed il resto della chicorèe liquida. Rifare una bollitura e coprire l'arrotolato con questa salsa. Servire con un buon purè della casa.

Coniglio saltato in padella

Ingredienti per 6 persone

Due giovani conigli, 250 g di champignons, un bicchiere di vino bianco, 8 cucchiari di chicorèe liquida. 10 cl di panna fresca, 2 uova, timo, alloro, sale e pepe. Tagliare i conigli in pezzi e farinarli leggermente. Metterli in una pentola in fusione con un po' di burro e di olio per farli dorare. Aggiungere una carota, due cipolle tritate, i champignons e gli aromi. Quando tutto è dorato, aggiungere il bicchiere di bianco e la chicorèe liquida. Cuocere per circa 45 minuti a basso fuoco. Per legare la salsa prima di servire, aggiungere il succo di mezzo limone. Far bollire mescolando, poi versare i 10 cl di panna fresca mescolata con i tuorli d'uovo. Servire con piccole patate lesse a vapore.



Biscotti alla chicorèe



Ingredienti per 25 biscotti

125 gr di farina, 60 g di zucchero, 60 g di burro, un tuorlo d'uovo, quattro cucchiari di chicorèe, un pizzico di sale. In una grande zuppiera mescolare tutti gli ingredienti ed impastare leggermente con la punta delle dita. Quando il tutto è ben omogeneo, fare dei rotoli di 5 cm di diametro. Lasciarli riposare al fresco per un'ora, poi tagliarli in fette da 7 mm di spessore. Preriscaldare il forno a 150°. Imburrare un piastra da forno e posizionarvi le fette. Proceder più volte se necessario. Lasciar cuocere per 10 minuti a mezzo fuoco.

Budino alla chicorèe

Ingredienti per 4 persone

500 ml di latte, 3 cucchiari di chicorèe liquida, 3 cucchiari di zucchero, un cucchiaino di fecola, 3 uova intere. Far scaldare il latte. Sbattere insieme le uova intere la chicorèe e la fecola. Incorporare questo impasto nel latte caldo. Versare nelle formine e cuocere a bagnomaria a basso forno per 30 minuti. Servire freddo.

