



Ricetta N. RE000221

Registrata in data 29 Gen 2016 alle ore 12:10

da SILVIO MARTUSCELLI

Vermicelli dei Campi di Paestum

Il carciofo, vanta una storia molto antica: già conosciuto e ricercato come pianta selvatica dagli antichi Greci e Romani, iniziò ad essere coltivato in Sicilia nei primi secoli d.C. e lentamente risalì la nostra penisola nel tardo Medioevo diventando tra i simboli della cucina tradizionale in diverse regioni e rendendo l'Italia uno dei maggiori produttori al mondo.

In questo primo saporito, utilizzeremo una varietà tipica della zona di Capaccio-Paestum: il " Tondo di Paestum " IGT. La diffusione del carciofo nella valle del Sele risale alla fine degli anni ' 20 del secolo scorso grazie alle vaste opere di bonifica e di profonda trasformazione agraria apportata dalla riforma fondiaria. Tracce della presenza del carciofo nella piana del Sele sono segnalate già nel 1811 dalle statistiche del Regno di Napoli (Leopoldo Cassese, La " statistica " del Regno di Napoli del 1811. Relazioni sulla Provincia di Salerno, 1955) e nel 1949 dalle memorie di geografia economica di Elio Migliorini. La descrizione più approfondita della diffusione, dell'importanza e potenzialità della coltivazione del carciofo nella Piana del Sele è stata fatta dal Bruni nel 1960, che fa riferimento al " Carciofo di Castellammare di Stabia " come varietà coltivata, citata in seguito da altri autori come sinonimo della nuova denominazione " Carciofo tondo di Paestum ". I primi coltivatori di questa specie furono agricoltori del napoletano che, trasferitisi nella zona, impiantarono i carducci (talee di carciofo) proprio nei campi adiacenti i famosi templi di Paestum.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di Vermicelli di Gragano Pastificio dei Campi
6 carciofi della varietà " Tondo di Paestum IGT "
un pugno di datterini gialli del Cilento
2 spicchi di aglio
Olio EVO " Antonio Frantoio Muraglia "
100 g di pinoli
un ciuffo di prezzemolo e uno di basilico fresco
1 lt di olio di semi di girasole
un pizzico di pecorino romano grattugiato
sale e pepe q.b.

Preparazione

Mondate 5 dei 6 carciofi, tagliando la sommità, pulendo la base ed eliminando le bratee esterne. Sbollentateli per un paio di minuti in abbondante acqua bollente salata e raffreddateli in acqua e ghiaccio. Utilizzate l' acqua usata per sbollentarli per cuocere i vermicelli rigorosamente al dente. Dopo averli raffreddati, tagliateli a pezzi abbastanza grossolani e saltateli in padella con olio EVO, aglio, sale, pepe e, a completare, un ciuffo di prezzemolo tritato. Dopo averli fatti insaporire in padella, disponeteli in un mixer con i pinoli, un mezzo pugno di pecorino, mezzo spicchio di aglio privato dell' anima, qualche foglia di basilico e un filo di olio EVO. Create un composto avendo cura di usare, se necessario, altro olio EVO e aggiustando di sale e pepe. Nella padella utilizzata per saltare i carciofi, ben calda, disponete qualche datterino giallo spaccato a metà avendo cura di formare una gustosa crosticina dalla parte della polpa. In un' altra padella, portate a temperatura l' olio di semi di arachide e friggete le bratee più interne dell' ultimo carciofo rimasto. Rimuovete i datterini dalla prima padella, aggiungete un filo di olio EVO, una goccia d' acqua di cottura e i vermicelli e fate

saltare; aggiungete il composto di carciofi passato al mixer e lasciate insaporire per qualche istante. Impiattate, avendo cura di abbinare in ogni piatto i vermicelli, un paio di bratee fritte e qualche datterino giallo e spolverando con un pò di crumble di noci e un filo di olio EVO a crudo.

Vino consigliato

Aglianicone di Tenute del Fasanella;

Primitivo Paestum Igp;

Aglianico dei Viticoltori Verrone.