

Sapori

Il Comune di Sezze intende rilanciare la coltivazione del visciolo e la lavorazione dei suoi frutti

Un cuore di marmellata

Dolci tipici del luogo, ancora oggi la fanno da padrone nei giorni delle comunioni e matrimoni

Roberto Campagna

Un cuore di marmellata. Marmellata di visciolo: è questa la loro principale caratteristica. Ecco perché si chiamano paste di visciolo. Dolci tipici di Sezze, una volta si facevano solo ed esclusivamente con la marmellata del posto. Marmellata che le massa-

È uno dei maggiori eventi gastronomici del Lazio

le preparavano puntualmente ogni anno e la custodivano gelosamente dentro la dispensa: era un cibo prezioso, tant'è che era anche oggetto di scambio. Ogni famiglia coltivava la sua "visciolaia". Ora, le piante di visciolo sono quasi scomparse, distrutte da una malattia. Peccato, erano una delle principali coltivazioni della Valle di Suso. Una coltivazione che adesso l'amministrazione comunale vuole rilanciare. Su proposta di Enzo Eramo, sono stati stanziati i primi fondi per avviare il progetto. "L'obiettivo, oltre a quello di non far scomparire una pianta caratteristica del territorio - spiega il capogruppo del partito democratico - è quello di difendere le tradizioni gastronomiche che sono parte integrante della nostra identità culturale, il cui rafforzamento è fondamentale per vincere la sfida in questa era di globalizzazione. Oggi, le paste di visciolo vengono preparate con



UN MOMENTO DELLA CONFERENZA STAMPA

EB CARICOFI, GIULIO CINI, FABRIZIO CASARICI, ANGELO FERRI, GIUSEPPE AL TERAME E AL FORTINO, I RAGIONANTI LUIGI POMPONIO CARONATI IN TAVOLE ALTRE MANIERE

marmellate che vengono addirittura dall'estero. Tra le altre cose - continua Eramo - i terreni della Valle di Suso, abbandonati ormai da anni, si prestano molto a questo tipo di coltivazione. Il visciolo è una pianta semiselvatica che nel giro di tre anni fruttifica. Il suo rilancio metterebbe



In moto una filiera produttiva, con la creazione ovviamente anche di nuovi posti di lavoro: lavorazione dei frutti, produzione della marmellata, preparazione dei dolci solo ed esclusivamente con questa marmellata e loro commercializzazione. Non è, questo - conclude il capogruppo del Pd - solo un modo per contribuire allo sviluppo economico locale, ma è anche, e soprattutto, una scommessa culturale". Le paste di visciolo sono crosticine che in passato, ma anche oggi, vengono sempre preparate in occasione delle cresime, delle comunioni e dei matrimoni. Questa la ricetta: dopo aver impastato un chilo di farina con 24 rossi d'uovo, 800 gr di strutto e un buccidino limone ed aver ottenuta una pasta morbida, riempire con questa gli stampini imburattati. Allargare, poi, con le dita la pasta, colmarla con un cucchiaino abbondante di marmellata e decorarla con strisciole di pasta pennellate con uovo battuto.

Dove c'è gusto

Diverso dagli altri ciliegi

Il visciolo è una pianta, che invece di elevarsi piramidalmente come gli altri ciliegi, si allarga con una chioma rotonda che lo rende pieno e cadente. I suoi rami, lunghi e sottili, sono guarniti di una quantità di mosse pendenti e flessibili. I fiori sono piccoli, bianchi, qualche volta due tre insieme. Essi allegano con grandissima facilità. I frutti, che sono reffi da penducoli corti e sottili, sono piccoli, sferici, coperti di una buccia sottilissima, che si stacca facilmente dalla polpa, e che è sempre tinta di rosso vivo, ma opaco, che per altro non mai tende al nero. La polpa, rossa come la buccia, è molle, piena di sugo fortemente salsiccio, che la rende ingrata nella mezza maturità, ma che si modifica in seguito, e che riesce graziosa e di un gusto aromatico. Il nocciolo piccolo e tondo, chiude una mandorla bianca ed amarognola.

Come fare la confettura

Ingredienti: 1 kg di visciolo e mezzo kg di zucchero.
Lavare, snocciolare le visciolo e metterle in un recipiente con mezzo bicchiere d'acqua. Dopo averle fatte cuocere a fuoco lento per mezz'ora, aggiungere lo zucchero e girare, per un paio d'ore, con un cucchiaino di legno per evitare che la marmellata si attacchi al fondo del recipiente. Una volta cotta, versarla, quando ancora è tiepida, nei barattoli di vetro, da chiudere solo il giorno dopo.
Da consumare, spalmata su una fetta di pane casereccio dei Monti Lepini, accompagnata con vino passito del stesso territorio. Un vino possibilmente dall'intenso e fine bouquet ricco confettura di frutta.

LEVENTO

AL FORNO DELLA BELLA LISA