

Zapping

Gusto



I «bagigi» pontini, sapore del territorio

La produzione A Borgo Vodice e a Borgo Grappa c'è chi ancora coltiva le arachidi, un'antica varietà locale molto saporita

CURIOSITÀ

— Alla trebbiatura dei «bagigi» il Circolo sociale ricreativo polisportivo di Borgo Vodice dedica una festa, che si tiene intorno alla metà di ottobre all'interno di uno dei tanti eventi che lo stesso Circolo organizza ogni anno per animare la comunità. «Bagigi» è il nome con cui i veneti chiamano da sempre le arachidi. Oltre che così, vengono chiamate inoltre con tanti altri appellativi. Eccoli: «noccioline americane», «spagnolette», «cecini», «scachetti», «cacciaetti», «marchesini» e «gallette». La coltivazione delle arachidi fu introdotta in Agro Pontino, alla fine della Seconda guerra mondiale, proprio dai veneti. Veneti che, insieme ai friulani e agli emiliano-romagnoli, era arrivati durante la Bonifica. Una coltura che raggiunse l'apice negli anni Sessanta e che rimase su certi livelli per una quindicina d'anni. Poi cominciò il suo declino. Il colpo di grazie le venne inferito alla metà degli anni Ottanta, quando il mercato fu invaso dai produttori di Israele, Australia, Stati Uniti ed Egitto. Ora, da alcuni anni sono tornati a coltivarle alcuni soci del Csrp Vodice. Seminano come una volta: un chicco di arachide ogni dieci centimetri lungo il solco distante l'uno dall'altro ottanta centimetri. Ne producono però



solo cinque o sei quintali l'anno, che utilizzano alla Festa della trebbiatura. In quell'occasione, oltre che trebbiarle ovviamente, le tostano anche e le vendono subito. Tutte. E capita, spesso, che più di qualcuno resti a bocca asciutta. Ai tempi d'oro, venivano raccolti dagli ottanta ai centomila quintali l'anno: in pratica ogni podere coltivava mediamente dai cinque ai sei ettari. Sono i terreni sabbiosi e pieni di luce, a ridosso del Parco nazionale del Circeo, a favorire la loro coltivazione. Ed è in questi stessi terreni, nel territorio però di Borgo

Grappa, che le coltiva anche la Cooperativa agricola «Biolatina» di Sabaudia. Tornando alla loro trebbiatura, i membri del Circolo sociale ricreativo polisportivo la eseguono con un'antica trebbia a mano, l'ultima delle dieci acquistate negli anni Settanta da alcuni contadini del posto e ancora perfettamente funzionante. Praticano a mano anche la loro raccolta. Ecco come: prima passano nel campo con l'aratro a smuovere il terreno e a sollevare le piante, poi le cavano e le rigirano ad asciugare al sole (le arachidi nascono sotto terra come

Il contadino-venditore e le confezioni di «Biolatina»

● A Borgo Vodice c'è anche un contadino-venditore ambulante di «bagigi»: li coltiva, li tosta e poi li vende al mercato settimanale di Sabaudia. Si chiama Fabio Rigoni e ha la sua piccola azienda agricola in via Renibbio, 1131. La stessa cosa fa la Cooperativa «Biolatina», con la sola differenza che le vende in confezioni cellofanate. Le coltiva invece con semi autoprodotti e con



metodo biologico-biodinamico «rinnovando un'antica tradizione dell'Agro Pontino». Le raccoglie a mano e le tosta lentamente e solo poco prima della loro messa in vendita per «esaltarne la fragranza e il gusto particolarmente pregiati». «La colorazione a volte bruna del guscio - hanno scritto i suoi titolari - è tipica di una lavorazione artigianale senza sbiancanti». Nata nel 1985, la Cooperativa ha cambiato nome nel 2014 diventando «Biolatina» per l'appunto. Oltre alle arachidi, produce ravanelli, carote, spinaci, rucola, valeriana, scarola, indivia, radicchio, cicoria, pak choi, cavoli cinesi, finocchi, pomodori datterino, cavoli cappuccio, kiwi, sedani, aloe, erba cipollina, zucchine, agretti e cavoli cinesi. Tutti prodotti certificati Biologico Codex, Biodinamica Demeter e GlobalGap.

le patate). Dopo una decina di giorni le immagazzinano e passati altri venti giorni le trebbiano per l'appunto. Se quelle israeliane, le più famose, e tutte le altre hanno in genere due granella, quelle pontine ne hanno tre o quattro. E persino cinque. Si tratta di un'antica varietà locale a seme piccolo, molto saporita. Il loro colore è giallino, che diventa giallo scuro con la tostatura, e sono ricoperte da una sottile pellicina rosso-violaceo. Ma a differenza delle altre, che hanno una forma ovale irregolare, la loro è più regolare. ●

F