

IN CUCINA

Ricette dei ristoranti

● Nella cucina terracinese la «favetta» ha conquistato uno spazio di tutto rispetto. Soprattutto nei ristoranti locali. Oltre che nei dessert, la utilizzano come ingrediente nella preparazione di contorni, primi e secondi piatti. Ecco alcune loro ricette in cui è protagonista per l'appunto: pappardelle con gamberi rossi, tortino di riso nero su coulis, tartare di ricciola, insalata di rucetta, farfalle alla crema, pappardelle con gamberi rossi, filetto di tonno pinna rossa, strudel di sciabola, risotto con vino Moscato di Terracina. Questo ultimo è uno dei piatti più richiesti. Ecco la ricetta: dopo aver fatto tostare il riso nell'olio (160 gr), bagnarlo con il Moscato di Terracina (1 dl) e lasciarlo evaporare. Dopodiché aggiungere gradualmente il brodo vegetale caldo, precedentemente preparato. Prima della fine della cottura, unire le fragole (100 gr) sminuzzate e mescolare. Servire il riso decorandolo con quattro fragole tagliate a spicchi. Quello tra la «favetta» e il vino moscato è un matrimonio perfetto poiché entrambi sono sapori che provengono dalla stessa terra.

Il persistente aroma della fragola "favetta"

La storia Si coltiva in Agro Pontino da 50 anni, il suo nome deriva dalla città di Montfavet, regione Provenza-Alpi-Costa Azzurra

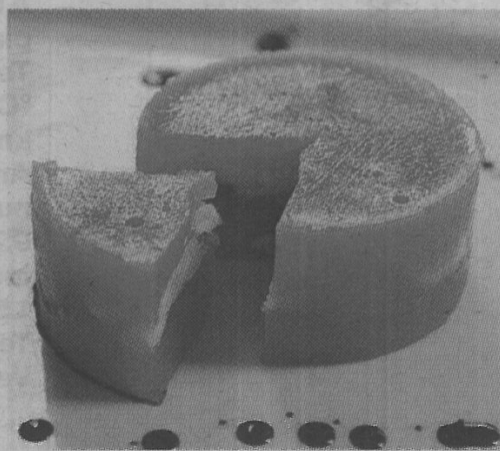
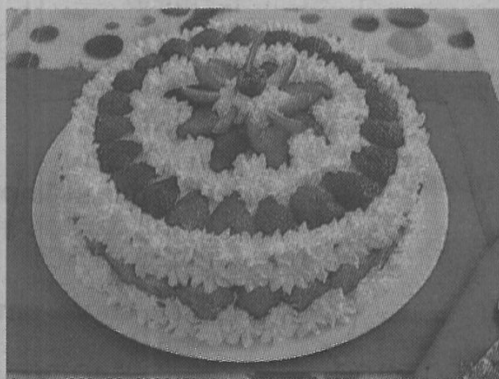
SAPORI UNICI

È la regina dei frutti di Terracina ma si produce anche a Fondi, Monte San Biagio, Pontinia, Priverno, Sabaudia, San Felice Circeo e Sonnino. La fragola «favetta» si coltiva in questo comprensorio da una cinquantina di anni. Il suo nome deriva da Montfavet, città francese della Regione della Provenza-Alpi-Costa Azzurra. A selezionarla, nella seconda metà degli anni '70 - ha scritto Carlo Edoardo Branzanti nel volume «La fragola» - fu una genetista della Stazione sperimentale dell'Inra France (Istituto nazionale della ricerca agronomica). Dopo qualche anno arrivò in Agro Pontino, in particolare a Terracina dove, nel giro di pochi anni, sostituì tutte le altre varietà, la cui cultura risaliva ai primi anni del secondo dopoguerra. C'è chi sostiene che a portarla sia stato un contadino che, notandola sui banchi di un mercatino rionale di Roma, rimase colpito dalle tante richieste degli avventori. Altri invece sostengono che sia stata opera di un'azienda francese che, intenzionata a diffonderla in tutto il mondo, provò a coltivarla nel comprensorio pontino trovando un terreno fertilissimo. La fragola «favetta» assomiglia alle fragoline di bosco, anche se è molto più grande. Dalla forma tondeggiante (conico-allungata quasi sferica), si differenzia da tutte le altre varietà, compresi i cosiddetti «fragoloni», anche per l'ori-



gine: tutte le altre varietà provengono da paesi extraeuropei. Anche il suo colore, rosso vivo, la differenzia da quasi tutte le altre varietà, i cui colori in genere vanno dall'aranciato al rosso scuro. Il suo spiccato sapore e il persistente aroma la rendono unica. Due peculiarità, queste, dovute alle favorevoli condizioni pedoclimatiche della zona in cui viene prodotta e alle tecniche di coltivazione. Sono circa duecento i suoi produttori, mentre la superficie coltivata è di circa cento ettari. «Nel comprensorio pontino, la sua coltivazione si legge nel volume «La fragola di

Terracina favetta» - si effettua per l'80% in serra e il restante 20% in pieno campo. Ogni anno vengono poste a dimora circa sette milioni di piantine per una produzione di



circa quattro mila tonnellate. Mediamente ogni piantina produce circa 500-700 gr di fragole. Gli alti livelli qualitativi delle fragole di Terracina sono la diretta conseguenza di una felice combinazione di fattori naturali e di scelte attente dei coltivatori. L'adozione della coltivazione 'su suolo', infatti, consente di sfruttare al meglio le caratteristiche del territorio, compreso in una fascia altimetrica di pochi metri slm, dotato di un livello ideale di acidità naturale e di una buona presenza di elementi fertilizzanti. A ciò si aggiunge la scelta di utilizzare, per la concimazione di fondo, fertilizzante prevalentemente organico (letame bovino) e la diffusa conoscenza dell'arte contadina per la lotta agli agenti patogeni infestanti. L'utilizzo di queste tecniche - concludono i redattori del volume - consente, pertanto, di mantenere intatte le caratteristiche qualitative del frutto, esaltando l'aroma, la consistenza del frutto e la tenuta nelle fasi post-raccolta».