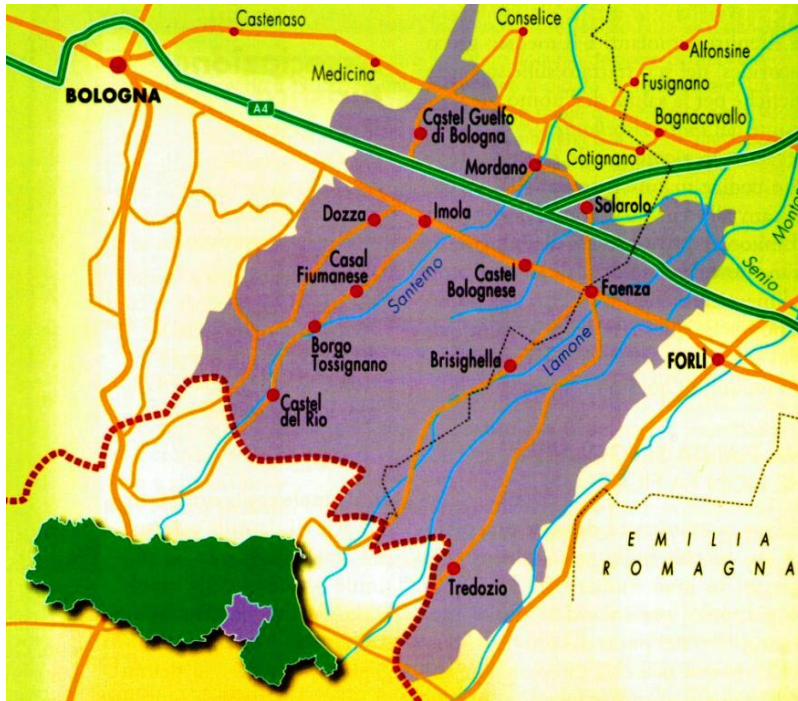


LO SCALOGNO DI ROMAGNA

Scritto da Damiano Savin



Oggi lo scalogno, chiamato fino a qualche decennio fa «scalogna», al femminile, è coltivato solamente nella regione da cui prende il nome, precisamente nelle province di Ravenna, Forlì-Cesena e Bologna. Qui gli anziani ricordano ancora l'abbinata di pane, scalogno e vino che venivano allegramente consumati nei campi durante le pause di lavoro. Un pensiero nostalgico che però lascia il posto a un presente in cui il saporito bulbo di *Alium ascalonicum*, questo è il nome della specie, conquista ogni giorno di più seguaci tra i contemporanei.

PASSIONE E TUTELA

Tanto del successo dello Scalogno di Romagna si deve alla passione e al volontario impegno dei membri dell'Associazione turistica Pro Loco di Riolo Terme, in provincia di Ravenna, che funge da consorzio di tutela e che ha provveduto a tutte le incombenze necessarie per ottenere nel 1997 dall'Unione Europea il riconoscimento dell'indicazione geografica protetta (I.G.P.)

CONSERVAZIONE

Per conservare lo scalogno conviene tenerlo al sole per alcuni giorni, poi lo si può ripanare sotto

tettoie o in locali ben ventilati. Il bulbo con un poco di stelo può essere conservato in mazzetti, oppure in treccia. Questa è la confezione dello scalogno più caratteristica, preparata con bulbi selezionati e intrecciati con le sole foglie secche, poi conservata appesa. I bulbi possono essere anche conservati nei vasetti di vetro con olio o aceto.

Diversi sono i procedimenti per confezionarlo in vaso, questi sono i due metodi più in uso:

- si puliscono bene i bulbi togliendo le pellicole esterne, poi si lasciano per 24 ore coperti con sale grosso; per le successive 24 ore devono restare nell'aceto di vino poi, una volta tolti, i bulbi vanno asciugati con un telo, composti nel vaso e coperti con olio di semi;
- si toglie solo la pellicola esterna, quella secca, poi si pongono i bulbi in un vaso e s con aceto di vino per 28 giorni. Trascorso il tempo, si puliscono bene togliendo le altre pellicole; infine si sistemano in vaso coprendo sempre con olio di semi. Lo Scalogno di Romagna può essere consumato in moltissimi modi, e qui la fantasia può non avere limiti. Si possono utilizzare le foglie raccolte ancora verdi e tagliate finemente per insaporire insalate di verdure oppure i bulbi freschi, ripuliti dalla loro pellicola esterna, che vanno tagliati a fettine sottili per aromatizzare le ricette, cui danno un sapore leggermente piccante e gradevolissimo. Inoltre i bulbi finemente tagliati a mano, cubetti di prosciutto e pomodoro fresco un ottimo e gustoso ragù per tagliolini o tagliatelle all'uovo.

Si ritiene che la coltivazione fosse nota nelle nostre zone già tre millenni prima di Cristo, introdotta dai popoli che migrarono dal Medio Oriente in Europa.

Plinio parla i Ascalone di Giudea come di uno dei luoghi di origine, da cui senz'altro deriva anche il nome. Prima ancora Ovidio aveva inserito lo scalogno tra i cibi afrodisiaci e ritenuti stimolanti e il medico greco Discorides, nel suo trattato sulle sostanze benefiche per la salute dell'uomo, ne parla come del bulbo Ascalonites.

Boccaccio lo ricorda nelle sue novelle, e in un codice manoscritto del XIV secolo dedicato alla cucina e conservato presso la biblioteca universitaria di Bologna figurano torte a base di scalogno. E non va dimenticato che tra i Celti, che popolavano anche queste terre, il termine "allium" significava «bruciante». Proprio come i bulbilli di questo ortaggio.



UNA PIANTA SINGOLARE CHE NON FA FIORE

L' *Allium ascalonicum* è dunque una pianta i cui piccoli bulbi sono piriformi e aggregati in gran numero fra loro quasi a grappolo, presentandosi più o meno compressi nei punti di contatto.

Sono avvolti da una pellicola di colore che varia dal ramato al rosso-violaceo o bruno, al grigio; le foglie hanno forma allungata e cilindrica e, se raccolte ancora verdi, hanno anch'esse un non trascurabile interesse culinario.

Un aspetto che fa dello Scalogno di Romagna una pianta singolare e curiosa è che non fa fiore tanto che non è mai stata trovata allo stato selvatico. Non formando il fiore, non c'è possibilità di scambio di pollini tra le infiorescenze delle diverse piante, ragion per cui non c'è neppure ricombinazione di geni; perciò il corredo genetico di questa pianta è lo stesso di quando giunta a noi, almeno 5.000 anni fa!

La mancanza del fiore comporta un'altra conseguenza, questa volta squisitamente agronomica: senza i fiori non ci sono semi, per cui è indispensabile conservare ogni anno una parte dei bulbi da ripiantare l'anno dopo per ottenere una nuova produzione. C'è però un problema serio legato al periodo di conservazione dei bulbi che è limitato nel tempo per cui, se per caso nel corso di una sola annata nessuno ripiantasse scalogno di Romagna, la pianta scomparirebbe. Lo scalogno francese, anch'esso presente in Italia, non corre invece tale rischio: questa varietà ha un apparato radicale molto più corto, fusto e foglie più sottili e forma più rotondeggiante e più simile a quella della cipolla, così come l'aroma, ma soprattutto, la pianta di Francia fiorisce, quindi il corredo genetico della varietà muta, diversificandosi di anno in anno.

NATURALMENTE BIOLOGICO

Quest'anno i produttori di Scalogno di Romagna sono stati otto, non molti, ma questo si spiega perché lo scalogno resta una coltura secondaria per le aziende di questa fertile zona agricola e richiede una rotazione di almeno cinque anni: ovvero solo dopo un tale arco di tempo la pianta può tornare sullo stesso terreno. La coltura è comunque molto interessante anche perché non richiede interventi fertilizzanti o trattamenti fitosanitari, tanto che la sua coltivazione avviene utilmente secondo i canoni dell'agricoltura biologica.

Per la coltivazione vengono usati i bulbilli provenienti da bulbi sani, possibilmente di 15-20 grammi di peso. L'epoca più giusta per piantarli cade nei mesi di novembre e dicembre, come detta il disciplinare di produzione approvato dall'Ue, e la messa a dimora manuale è certamente quella che dà i migliori risultati. La raccolta inizia invece a metà giugno per lo Scalogno di Romagna da consumo fresco e a metà luglio per quello da conservare e trasformare. E come sempre accade, il momento giusto della raccolta viene indicato dalla pianta stessa, cioè quando le foglie si presentano appassite, ingiallite e ricurve verso terra.

