

La sorpresa nel piatto: menu con la "spurchia"

● La "Spurchia, da minaccia a rivincita". La pianta infestante, incubo dei coltivatori di legumi, diventa il piatto principe di una cena a tema che lo chef, scrittore e ricercatore di piante spontanee, Massimo Vaglio, preparerà per oltre cento ospiti a Zollino, presso la sala del Centro anziani.

Il nome scientifico è "Ononis spinosa". È composta da due termini greci, "onon", che significa legume, e "spinosa", strappare. In sostanza, sbrucia legumi. In effetti, la pianta è priva di clorofilla e - per la sua sopravvivenza - succhia l'elemento vitale dalle radici dei legumi raseccendosi nello svi-

luppo. La serata è nata da un'idea dell'ex sindaco, Francesco Pellegrino, socio della cooperativa Jemma, produttrice locale di famosi legumi, pisello nano e fava di Zollino, a chilometro zero. Se passasse l'idea di una pianta prelibata, il chilometro zero si arricchirebbe di una nuova specie ed i comali avrebbero vita facile.

L'entusiasmo con il quale è stata accettata l'idea di preparare una cena a base di "Spurchia" da parte dello chef sereno dovrebbe costituire buon auspicio per la riuscita delle proposte culinarie che proporrà. Peraltro, anche se nel paese è, più in generale, nel Salento la



LA CENA
Allestita nella sala
del centro anziani

Il pisello nano di Zollino. La spurchia è una pianta infestante dei legumi

pianta è praticamente sconosciuta, come piatto nel nord barese è pietanza pregiata. Nel gusto, dice chi l'ha già provata, assomiglierebbe all'asparago. Per cucinarla, bisogna raccoglierla prima della fioritura. A breve, si prevede tutto meglio, la regione Puglia dovrebbe inserire la specie fra i prodotti agroalimentari tradizionali (Pat). Questo il menu: pasta di spurchia, grano e spurchia al ragù, grana spongato e spurchiato, spurchiate di maiale brasate, frutta fresca di stagione e, come dessert, spurchino di fave e piselli. Condurrà la serata, Arianna De Rizza.

F.Dor.