

Sabato Al mercato



Arrivano i cachi, un simbolo di pace Sono colorati fuori e vanigliati dentro

CARLO BOGLIOTTI



Solo un anno fa parlavamo di cachi, associandoli, attraverso un volo un po' iperbolico, a venti di guerra. Un anno dopo, stessa situazione: gli Usa vorrebbero decertificare l'accordo sul nucleare, la Corea del Nord lancia missili provocatori, gli Usa se la prendono l'Iran. Che c'entrano i cachi, ottimo prodotto di stagione? La loro origine è asiatica e sono molto diffusi in Giappone: a Nagasaki, quando fu lanciata la bomba atomica nel 1945, alcuni alberi resistettero alla terribile devastazione. Da allora furono scelti come simbolo della pace: non tutti lo sanno e ci piace ripeterlo quando arriva il momento di parlare di questo delizioso e un po' strano frutto autunnale.

Ma non ci torniamo per le minacce

nucleari, piuttosto perché in questo momento sono molto convenienti. Quelli di pezzatura media costano poco più di un euro al chilo. Si trovano non solo gli italiani, ma quelli provenienti dall'estero, in particolare dalla Spagna, dove è diffusa la produzione su vasta scala dell'ibrido caco-mela (più duro degli altri). Tra i nostrani, i più comuni sono quelli emiliano-romagnoli, che arrivano sui banchi già pronti per il consumo dopo essere stati messi a riposo vicino a fonti di etilene, prime fra tutte le mele. È lo stesso procedimento che potremo seguire a casa in caso i cachi non fossero ben maturi: le mele accelerano il processo di trasformazione degli enzimi in zuccheri (più dolcezza e meno astringenza) grazie al fatto che rilasciano etilene.

Altri cachi nazionali importanti so-

no i «vaniglia», coltivati in Meridione. Sono di un bell'arancione fuori, ma hanno una polpa scura e più solida. Il gusto con note vanigliate ci rimanda alla ricetta per la confettura di cachi, che consigliamo visto il periodo di abbondanza e convenienza. La bacca di vaniglia è tra gli ingredienti, potrete metterla in cottura e poi eliminarla o frullarne i semi insieme a polpa e zucchero. Cuocete la polpa a fuoco lento per circa un'ora, mescolando spesso e dopo aver incorporato una mela affettata, succo e scorza di limone grattugiata. Aggiungete un bicchierino di liquore all'arancia e mettetela il tutto in vasetti sterilizzati in forno a 100° per mezz'ora (senza tappi). Chiudete e lasciate riposare a testa in giù fino al raffreddamento.

www.slowfood.it

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

