

## Sabato Al mercato



# Inizia l'invasione dei carciofi con le spine Ecco come riconoscere i migliori

CARLO BOGLIOTTI



È da po' di settimane che vediamo i carciofi sui banchi del mercato. Ma le spine sono arrivate da poco e questo sarà il fine settimana dell'«invasione». Le spine? Sì, perché fino a 10 giorni fa si trovavano solo i carciofi della varietà *thema*, quelli che non pungono e che provengono in gran parte dalla Sardegna. Maturano prima, sono facili da coltivare e le loro piante sono altamente produttive, tanto che anche se venissero pagati ai produttori solo la metà degli spinosi agli agricoltori converrebbe comunque piantarli in termini di guadagno netto. Così si spiega la loro sempre maggiore diffusione a scapito dei carciofi spinosi.

Un ibrido contro le vecchie varietà locali. Non sono male i *thema*, ma bi-

sogna convenire che gli spinosi sono migliori, soprattutto quando il freddo inizia a farsi sentire e le temperature si avvicinano allo zero. Il freddo (non il gelo, sia chiaro, questo li ucciderebbe) li migliora, li rende più teneri e perfetti anche da gustare in insalata.

Questo sabato è dunque il momento giusto: la stagione degli spinosi si preannuncia abbondante e di buona qualità e i prezzi si aggirano dagli 80 centesimi l'uno fino a 1,20 euro l'uno per i migliori, contro la sessantina di centesimi che si spenderebbero per un *thema*. Ci riferiamo ai prezzi dei carciofi più diffusi nei nostri mercati, quelli sardi, regione regina in questa specialità, ma ciò non toglie che si trovino altri spinosi analoghi e magari di qualità superiore come quelli provenienti dalla Liguria (in particolare la piana di Al-

benga) o dalla Sicilia (come a Menfi).

I liguri, più facili da trovare al Nord, costano anche più di due euro l'uno, ma li valgono in termini di qualità e gusto. Il consiglio è di cercare sempre gli spinosi locali: ce ne sono piccole produzioni un po' ovunque, in modo da salvaguardare le varietà e la biodiversità della nostra agricoltura. Preferiamo le spine, dunque, e facciamo in modo che allietino le nostre giornate in casa, visto il freddo. Le preparazioni possono essere le più svariate, dal crudo a un condimento per pasta e riso, fino all'accompagnamento di carni di ogni tipo e di pesce. Gli spinosi sono ottimi con i pesci di grossa taglia al forno, ma anche, se riuscite a trovarli freschi, in abbinamento con seppie e calamari.

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

