

# Finalmente fragole a prezzi normali e piselli del contadino teneri e profumati

CARLO BOGLIOTTI

**I**l freddo un po' inusuale che ultimamente ha colpito molte parti d'Italia non ha influito molto sulla produzione e quindi sull'offerta (anche perché al Sud è arrivato dopo rispetto al Nord), ma piuttosto è andato ad agire sulla domanda. Gli amici del mercato ci dicono che puntualmente, appena le temperature si abbassano in periodi di bella stagione, i consumatori iniziano a prediligere verdure da cuocere e restringono i consumi di verdure fresche e frutta.

Per cui in questi giorni si assiste a un ribasso dei prezzi della frutta (le prime albicocche e pesche, che comunque non sarebbero ancora da comprare, e soprattutto i meloni, che iniziano già a essere raccolti), ma che tuttavia non coinvolgono ancora le fragole, visto che partivano molto in alto e soltanto ora che

nei campi del Nord si è iniziata la produzione si stanno stabilizzando a prezzi normali. Sono meno appetibili asparagi e altre verdure tipiche primaverili, che non costeranno troppo care, mentre i broccoli, i finocchi e altri ortaggi «da mesi freddi» - ma che si trovano quasi tutto l'anno - vedono un rilancio con conseguente aumento dei prezzi.

A noi piace però andare controtenenza e scegliamo di infischiarci della meteoropatologia in cucina, per cui suggeriamo di approfittare degli ottimi piselli freschi che hanno iniziato a confluire da tutte le zone di produzione, comprese le settentrionali. Cercate quelli dei contadini, colti in giornata e soprattutto ora che sono i primi a essere staccati dalla pianta. Sono i più teneri, profumati e deliziosi che potrete trovare in tutto l'anno. I piselli freschi sono verdure con una stagionalità molto

precisa e difficilmente aggirata da pratiche agronomiche (in questi casi interviene poi la catena del freddo, infatti sono il prodotto surgelato più consumato nell'arco dell'anno), per cui non bisogna tergiversare più di tanto, a prescindere dal meteo.

Andateli a comprare questo sabato - dicevamo meglio se da produzioni locali - i più gustosi e raccolti a mano costeranno sui 3,5 euro al chilo, ma ne troverete anche a 2,5 di buona qualità. Un sommo piacere cui è difficile rinunciare in primavera, che si presta alle ricette più sfiziose: dall'abbinamento semplice con la pancetta, a quello goloso con le seppie, fino all'intramontabile risi e bisi d'ispirazione veneta. E se li comprate biologici, non dimenticare i tanti impieghi dei loro baccelli!

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

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

