

## **E' TEMPO DI CARCIOFINI...SOTT'OLIO!**

Asparagi in piena stagione produttiva, e c'è da ricordare che quelli verdi di Altedo con tanto di Igp, oltre ad essere in sagra fino al 24 maggio, sono in raccolta al massimo fino al 20 di giugno. Può essere coltivato esclusivamente in 30 comuni della provincia di Bologna e 26 del territorio ferrarese, e il disciplinare approvato dall'Unione Europea impone l'utilizzo di quattro cultivar, di cui la "zampa madre" è costituita dal "precoce di Argenteuil", e solo gli asparagi di categoria extra e prima possono fregiarsi del marchio IGP. Non solo asparagi, ma anche cicoria e cipollotti sono consigliati, per qualità e prezzo, come le lattughe, le patate, spinaci e melanzane, tra la frutta le fragole magari in macedonia con le mele di pianura e le banane, ma questo è senz'altro il momento migliore per mettere sott'olio i carciofini, in quanto si trovano in vendita i piccolissimi carciofi che la pianta produce dopo aver dato i suoi frutti normali, anche se, in mancanza di questa varietà di carciofi, si possono utilizzare quelli comuni, scegliendo esemplari il più possibile piccoli e teneri. Le ricette casalinghe sono molto simili tra loro, differiscono semmai nelle spezie e nell'uso o meno del vino. Private i carciofi delle foglie esterne più dure, lasciando solamente il cuore, tagliate le punte e il gambo, lasciandone solo una piccola porzione. Strofinare i cuori di carciofo, uno alla volta, con un limone tagliato a metà, e man mano metterli a bagno in una terrina piena d'acqua acidulata con il succo del limone rimasto. (qualcuno dice una bacinella col succo di ben 10 limoni) Mescolate in una pentola d'acciaio un litro d'aceto e uno d'acqua, (un'altra versione invece fa unire all'aceto 1 litro di vino bianco), unite il sale necessario e ponetevi i carciofi lasciandoli lessare una decina di minuti, in modo che restino al dente, dopodiché scolateli, strizzateli delicatamente, asciugateli con un canovaccio e metteteli in vasi di vetro puliti e asciutti. Inframezzate i carciofi con grani di pepe, chiodi di garofano e foglie d'alloro, quindi versate nei vasi tanto olio d'oliva quanto ne occorre per coprire a filo gli ortaggi, infine chiudete ermeticamente i recipienti e riponeteli in un luogo buio e asciutto. Lasciate riposare la conserva per alcuni giorni, quindi aprite i vasi e aggiungete altro olio d'oliva, per sostituire quello assorbito dai carciofi, in modo che questi rimangano sempre coperti dal condimento. Conservateli non oltre 12 mesi. Come dosi, per 2 chili di carciofini, occorrono 1 litro di aceto di vino bianco, (1 litro di vino se si utilizza questo optional della ricetta), 1 cucchiaio di chiodi di garofano, una manciata di pepe in grani, da 2 a 12 limoni, sale e olio di oliva extravergine. Tra gli accorgimenti importanti, quello di non ripassare i carciofi sotto l'acqua dopo averli tolti dal succo di limone, altrimenti potrebbero ammuffire una volta messi in olio.