

Scalogni di Romagna: è boom

Domanda dieci volte sopra la produzione: «Aumenteremo le superfici»

Lorenzo Tazzari
RAVENNA

A LASCIARE negli orti emiliano romagnoli lo scalogni (più saporito di una cipolla, ma meno piccante di un aglio) furono i Celti che nel 350 a.C. occupavano questo territorio e che lo avevano ereditato dai migranti palestinesi provenienti da Acalon. Fino al 1992 nessuno gli prestò particolare attenzione, ma da allora la pro loco di Riolo Terme gli dedica una sagra che si tiene a luglio. Nel 1997 lo scalogni di Romagna ottenne la certificazione Igp. Oggi la richiesta è dieci volte superiore alla produzione. Entra sempre più nelle ricette dei ristoranti, è apprezzato all'estero e nella versione gourmet di 'Nero Fermento' è un must

IL MERCATO

Tante richieste da ristoranti e negozi. La svolta grazie all'Igp

L'AREALE dell'Igp comprende Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza, Riolo Terme e Solarolo in provincia di Ravenna, Modigliana e Tredozio in provincia di Forlì, Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo di Bologna, Dozza, Fontanelice, Imola e Mordano in provincia di Bologna. «Quest'anno, sommando tutti i soci, dovremmo arrivare a due ettari coltivati con una produzione stimata di 150 quintali se l'annata sarà favorevole, ma già l'anno prossimo avremo bulbilli per duplicare la superficie» spiega Glenda Vi-



ADDETTI Glenda Vignoli, presidente del Consorzio dello Scalogni di Romagna; a destra Stefano Silvi, socio della start up 'Nero Fermento'

gnoli, presidente del Consorzio dello Scalogni di Romagna costituito a Riolo Terme a giugno 2018 grazie a 15 soci. Il primo obiettivo è «aumentare la superficie coltivata e di conseguenza la produzione. La richiesta del nostro scalogni è in forte aumento e attualmente riusciamo a soddisfarla solo in parte». Lo richiedono aziende, ristoranti, negozi di prodotti tipici (anche del sud) e consumatori finali.

LO SCALOGNI di Romagna si differenzia dagli altri per la forma: leggermente più piccolo, assomiglia a un fiaschetto leggermente curvo. Il cespo può essere formato da bulbi

di varie dimensioni, la pellicola esterna è coriacea con colorazione dal grigio al fulvo e non fa il fiore, quindi non si riproduce per seme ma solo trapiantando i bulbilli. «Questa peculiarità – aggiunge Vignoli – rende il suo patrimonio genetico immutato nei millenni. È una pianta rustica che predilige le lavorazioni manuali (quindi molto costose), anche se stiamo introducendo un minimo di meccanizzazione almeno per il trapianto e la raccolta». In cucina è molto duttile: si utilizza in salse, sughi, zuppe, soffritti, ripieni, già da solo è un abbinamento per la carne in qualsiasi cottura, sott'olio rimane croccante



ed è immancabile complemento dell'antipasto romagnolo. È ricco di sostanze minerali e vitamine, la parte sulfurea è utile come disintossicante intestinale.

GRAZIE a una start up ravennate, 'Nero Fermento', sostenuta da Engim, lo Scalogni di Romagna e l'Aglio di Voghiera vengono venduti anche in una versione fermentata 'in nero'. «Un progetto di filiera molto interessante – commenta Stefano Silvi, uno dei sei giovani soci della start up – apprezzato per ora dai ristoranti di medio alto livello italiani e in Svizzera. Ma contiamo di ampliarci verso altri Paesi europei e in Inghilterra». Intanto, nel più prestigioso circolo storico gastronomico di Ravenna, 'Gli amici del camino', sei chef di 'Ravenna food', emanazione locale di 'CheftoChef Emilia Romagna cuochi', hanno proposto altrettanti piatti improntati alla cucina d'autore con al centro lo scalogni fermentato 'in nero'. «Questa iniziativa – commenta Franco Chiarini, responsabile CheftoChef per le dodici città della gastronomia – rientra nel progetto di far crescere la qualità gastronomica con una filiera di qualità di cui fanno parte produttori, distributori e chef».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

