

02 Maggio 2017

Degustare carciofi a Ladispoli. Idee di viaggio

La tradizione li predilige ?alla romana? oppure ?alla Giudia?, e non c'è niente di meglio che assaporare il Carciofo Romanesco Igp visitando le sue terre



Lazio

Che sia lungo i colli o sulla riva del mare, la primavera nel Lazio si vive tra i gusti della terra e i piaceri della tradizione. Ed è particolarmente vero quando il mese di maggio è alle porte, con i suoi cestini da pic-nic colmi di **fave fresche** [1], **pecorino romano Dop** [2], **pane casereccio e vino dei Castelli**. Ma la tarda primavera in questa regione profuma ancora di piatti a base di **Carciofi romaneschi Igp** e sperimentazioni culinarie che, lungo il litorale di **Ladispoli**, (Roma) accompagnano giornate già tiepide ed escursioni immerse nella natura.

Metti un ?magnetto? ai Castelli Romani: piccoli consigli di viaggio [3]

Ladispoli è un piccolo centro che sorge su un antico insediamento risalente al **Neolitico**. Nei dintorni si possono inoltre ammirare numerose testimonianze artistiche e archeologiche di epoca etrusca. Ma la fondazione di città è abbastanza recente e si deve alla **casata degli Odescalchi** che ne curarono la costruzione alla fine del diciannovesimo secolo. Sebbene sia solo dal secondo dopoguerra che il carciofo si diffuse ampiamente nell'area di Ladispoli - nonché nelle zone limitrofe particolarmente vocate - le tradizioni legate a quest'ortaggio qui pare siano presenti da sempre.

L'irresistibile dolcezza del Carciofo Romanesco Igp [4]

Alcuni storici [5] ritengono che già gli **Etruschi** praticassero la coltivazione del carciofo partendo da varietà di cardo selvatico (*Cynara cardunculus*). Ad avvalorare questa tesi sarebbero anche le raffigurazioni delle foglie di carciofo ritrovate nelle tombe della necropoli di Tarquinia. Il Romanesco Igp è **dolce e senza spine**. Si raccoglie a mano tra gennaio e maggio e, per l'intera stagione, diventa protagonista sulle tavole anche grazie alla cultura culinaria di queste terre. La tradizione lo predilige **?alla romana"**, cotto a fuoco lento e

condito con pangrattato, aglio, prezzemolo, pepe e abbondante olio. Oppure è da provare **"alla giudia"**: tagliato a spirale in modo da eliminare la parte legnosa e fritto nell'olio con il gambo verso l'alto secondo una ricetta [6] amata in tutta Italia.

Visitare Ladispoli significa dunque immergersi nella patria del Carciofo romanesco Igp. Tanto che, ogni aprile, la città lo celebra in una popolare sagra [7] (giunta quest'anno alla sessantasettesima edizione) dove questo fiore all'occhiello della gastronomia romana trionfa sui sorprendenti **carri allegorici** a base proprio di carciofi. Da non perdere, vistando Ladispoli è inoltre il **Castello di Palo**, residenza degli Odescalchi e parte integrante di una riserva naturale protetta dal WWF: l'**Oasi del Bosco di palo**. [8] Situata tra Ladispoli e Marina di San Nicola, si tratta di una zona protetta ideale per chi ama le passeggiate nel verde tra rare piante esotiche e specie animali di ogni tipo.

Vero simbolo di Ladispoli è poi la **Torre Flavia**: di origini medievali fu fatta costruire dal cardinale Flavio Orsini per proteggere la costa. Un'altra sguardo sul passato lo propone il **Castellaccio dei Monteroni**, casale fortificato di origine medievale situato lungo la via Aurelia, nei pressi della **necropoli etrusca di Monteroni** [9]. Quest'ultima, insieme alla **necropoli delle Piane di Vaccina**, è un'importante testimonianza del passato più remoto dell'area. A Monteroni si possono ammirare diverse **tombe a tumulo**, nei pressi del fosso Vaccina invece sorgono sessanta tombe scavate nella roccia, probabilmente da riferire alla vicina località di Cerveteri [10], precedentemente detta Caere, nonché sede di una delle più importanti necropoli etrusche. Ad un passo da Roma, dunque, ci si può immergere nella storia respirando i profumi del mare e ricercando le tracce di una cucina tipica che, per tutta la primavera, celebra ancora il gusto dolce e unico dei suoi carciofi Igp.

Da non perdere

Oasi Bosco di palo

Necropoli etrusca di Monteroni [9]

Cosa Mangiare

Carciofo Romanesco Igp

Fave Fresche

Pecorino Romano Dop

Pane Casereccio di Genzano Igp

Cosa Bere

Cerveteri Dop

Costa Etrusco Romana Igp

Tarquinia Dop

Vino Castelli Romani Dop

Colli della Sabina Dop

Fonte immagine: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Carciofi_alla_Giud%C3%ACa.jpg [11]

Links

[1] <http://www.territori.coop.it/territori/fave-fresche-di-primavera-un-%E2%80%9Cmaggetto%E2%80%9D-perfetto>

- [2] <http://www.territori.coop.it/territori/i-pic-nic-di-maggio-mai-senza-pecorino-romano>
- [3] <https://territori.coop.it/viaggi/metti-un-maggetto-ai-castelli-romani-piccoli-consigli-di-viaggio>
- [4] <https://territori.coop.it/territori/1-irresistibile-dolcezza-del-carciofo-romanesco-igp>
- [5] <http://www.laziogourmand.com/il-carciofo-romanesco/>
- [6] <http://www.cucchiaio.it/ricetta/ricetta-carciofi-giudia/>
- [7] <http://www.comune.ladispoli.rm.gov.it/sagra-del-carciofo>
- [8] <http://www.viviladispoli.it/bosco-di-palo/>
- [9] <https://www.paesionline.it/italia/monumenti-ed-edifici-storici-ladispoli/necropoli-etrusca-di-monteroni>
- [10] http://www.paesionline.it/lazio/ladispoli/tour_e_visite_guidate/cerveteri.asp
- [11] https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Carciofi_alla_Giud%3%ACa.jpg