

ALLA SCOPERTA DEL VERDE

Il Sedano

di Alessandro Mazzetti

Il sedano è una pianta che nasce spontaneamente anche nel nostro territorio e si suddivide in due grandi gruppi: la varietà "Dulce" e la varietà "Rapaceum".

La varietà "Dulce" è quella più diffusa nel nostro paese e viene coltivata, quasi esclusivamente per la parte aerea, più precisamente per il gambo detto anche "costa". La varietà "Rapaceum" viene coltivata per la radice e le parti basali del fusto non molto diffuse in Italia, a differenza, del resto d' Europa, dove se ne consuma una maggiore quantità. Si tratta di una pianta a ciclo biennale che, generalmente, viene coltivata a ciclo annuale. Anche nella nostra regione viene coltivato il sedano: il più importante ed il più ricercato è sicuramente il "Sedano nero di Trevi".

Il sedano nero ha una produzione limitatissima, poiché viene coltivato in una stretta striscia di terra tra la Flaminia e il fiume Clitunno, terra argillosa, umida e fertilissima, adatta alle colture che sfruttano molto il terreno come gli ortaggi. Il terreno dove cresce viene definito Sacro dai coltivatori, i quali affermano che il sedano coltivato in altre zone non ha le stesse qualità e, forse, un fondo di verità c'è, visto le straordinarie virtù che i romani attribuivano alle acque del Clitunno.

Alcuni autori classici, infatti, sostenevano che i buoi allevati sulle sue sponde erano resi candidi dalle sue acque e, quindi, adatti ai sacrifici. Le operazioni di coltura del Sedano Nero seguono un vero e proprio rituale. La semina deve essere eseguita con luna calante, nella quindicina della Pasqua, possibilmente il venerdì santo. È, infatti, tradizione antichissima che gli ortaggi seminati in questo giorno crescano più rapidamente e resistano più a lungo prima di fiorire e produrre semi, diventando così legnosi. La semina avviene in vivaio e solo al terzo mese si procede al trapianto in pieno campo, dove i sedani sono concimati e, soprattutto, innaffiati giornalmente. Ai primi di ottobre il sedano è giunto a

maturazione, ma...

Il nome Sedano Nero è dato dal colore delle sue coste a maturazione che sono verde-scuro (nero), poiché questa varietà non è autoimbiancante e, quindi, deve essere sottoposto ad imbianchimento. Allora prima della raccolta le coste sono legate ed interrate, lasciando scoperto solamente il ciuffo di foglie. Dopo 15-20 giorni i sedani, ormai divenuti bianchi, possono essere raccolti. Data la particolarità della lavorazione, il Sedano Nero di Trevi ha necessariamente un prezzo più alto rispetto le altre varietà e ciò contribuisce a restringere ancora il mercato. La quasi totalità della produzione viene consumata il giorno della Sagra nei ristoranti e taverne locali nel mese di ottobre.

Esistono decine di ricette per questa specialità gastronomica, ecco di seguito una delle più elaborate e tradizionali di Trevi.

SEDANI ALLA PARMIGIANA (tradizionale di Trevi)
Farcire con pasta di salsicce i sedani bolliti. Passarli nella farina e poi nell'uovo e friggerli in abbondante olio. Sistemarli in una teglia da forno già imburdata e cospargerli in abbondante sugo di carne (ragù leggero) abbastanza lento, avendo cura di conservarne un po' a parte. Passarli quindi in forno leggero per circa 45 minuti e poi dividerli a metà, sistemarli sul piatto di portata, cospargerli con il sugo messo precedentemente da parte, burro fuso e parmigiano grattugiato. Metterli in forno per alcuni minuti a gratinare leggermente e servire.

A piacere aggiungere al sugo da sistemare sui sedani dei fegatini di pollo.

