

Germogli di bambù, a Treviglio parte la coltivazione



“Rapite” dal mondo della ristorazione, le sorelle Cinzia e Marianna Ziliati di Castel Rozzone hanno deciso di cominciare per tempo a mettere le basi di quello che sperano in futuro sarà il loro locale. La prima ha 26 anni, è laureata in lingue e sta ora seguendo il corso di Sommellerie di Alma a Colorno, del rettore Gualtiero Marchesi. Marianna, 23 anni, si è invece già diplomata alla stessa prestigiosa scuola ed è capopartita del tristellato Massimiliano Alajmo a Rubano (Pd). Entrambe sanno che dovranno accumulare ancora un bel po’ di esperienze prima di cimentarsi in una gestione in proprio, ma hanno già un’idea chiara di ciò che vorranno proporre. «L’ipotesi è di un ristorante che utilizzi prodotti biologici cresciuti in un orto curato da noi – spiega Cinzia – ed abbiamo deciso di

partire dai germogli di bambù. È un ingrediente che ho conosciuto e apprezzato durante il mio soggiorno per studio in Cina e al ritorno in Italia mi sono resa conto che è richiesto anche qui. Non solo nei ristoranti orientali, ma anche in quelli che puntano con decisione su piatti a base di vegetali. Abbiamo pensato che poteva essere un'opportunità offrire a questo mercato un prodotto fresco, biologico e a chilometro zero».

Forti anche dell'aiuto di nonno Abramo, che da ex vivaista le ha supportate sugli aspetti agronomici, hanno trovato gli spazi – in una zona alla quale i trevigliesi sono molto legati, il “Roccolo” – e scelto la varietà di bambù più adatta alle condizioni di terreno e clima e più vocata alla produzione per uso alimentare. Rimandata per le eccessive piogge dello scorso autunno, la messa a dimora delle piantine dovrebbe essere effettuata proprio in questi giorni. «Il primo raccolto è previsto dopo due anni, ma se la stagione procede bene potrebbe essere anche un po' prima», dice Marianna, che nel frattempo ha già esplorato le potenzialità gastronomiche dei germogli di bambù. «Sono un'alternativa interessante per variare piatti vegetariani e vegani sempre più richiesti – rileva –. Dal sapore non troppo ingombrante e di buona consistenza, si prestano a diverse cotture: alla griglia, fritti in tempura in chips, in purea. Qui alle Calandre sono proposti in un piatto vegetale con rapa rossa e topinambur e in crema con cubi di triglia scottati a vapore, conditi con semi croccanti. Non contengono glutine, ma hanno vitamine e sali minerali che li rendono degni di attenzione anche per le qualità nutrizionali». Il bambusetto si presta, tra l'altro, ad una impostazione multifunzionale. Le due sorelle vogliono farlo diventare anche un luogo di visita per le scolaresche e di educazione ambientale e quando i fusti saranno maturi potranno essere un'ulteriore risorsa, vista la molteplicità degli usi (costruzioni, arredamento, tessile solo per citarne alcuni). Quanto ai germogli, «l'obiettivo sono forniture su misura per chi ricerca prodotti bio e di qualità», rimarcano.