

17 Marzo 2016

Dal cibo alle stoviglie, anche a Bergamo la tavola si colora di viola

Piace il purple food, l'utilizzo di frutta e verdure con colori che vanno dal violetto al porpora, ricchi di sostanze antiossidanti. Nascono così piatti dal nuovo look e le scelte cromatiche contagiano anche gli accessori



Quest'anno sulle tavole dei bergamaschi trionferà il viola. La nuova tendenza in fatto di cibi si chiama "Purple food" e arriva direttamente dall'Inghilterra dove già nel 2015 si è registrato un aumento del 10% nelle vendite di frutta e verdura con sfumature dal violetto al porpora. Non solo radicchio, melanzane e barbabietole ma anche broccoli, patate e persino carote viola si sono insinuate nella carta di moltissimi ristoranti orobici. Merito delle loro molteplici proprietà benefiche. I cibi che contengono questo pigmento - nato dall'unione virtuosa dei colori primari blu e rosso - sono infatti potenti antiossidanti, aiutano a combattere le malattie cardiovascolari, a prevenire il cancro e l'invecchiamento. Un vero toccasana, insomma. E in un'epoca in cui l'attitudine vegana-salutista va tanto di moda, anche gli chef di casa nostra si stanno scervellando per rendere questi ortaggi sempre più appetibili. Così anche frutti non propriamente amati dai più schizzinosi come prugne, bacche di sambuco e cavoli si sono trasformati in inedite delizie. I primi a lanciare il trend del "purple food" sono stati Michelle Hunziker e Tomaso Trussardi che nel sontuoso menù del loro matrimonio hanno inserito una sella di capriolo alle bietole, con dressing di nocciole e gocce di ribes realizzata da Norbert Niederkofler. Lo stesso

chef pluristellato che lo scorso autunno ha mandato in estasi i palati sopraffini del ristorante Da Vittorio con i suoi gnocchi alla rapa rossa, durante una serata benefica organizzata al noto locale di Brusaporto dei Cerea.

«Quest'anno dovrò cominciare a coltivare qualche cavolo nero e viola in più – conferma Martino Bonacina che, insieme al fratello Giancarlo, gestisce un'azienda agricola in via San Martino della Pigrizia sui Colli di Bergamo -. Per il momento si tratta ancora di prodotti di nicchia, tuttavia i bergamaschi stanno imparando a conoscerli e a richiederli. Merito, o colpa, della Clerici che nel suo programma “La prova del cuoco” propone spesso ricette con ortaggi alternativi». Fabio Eustachio dell'Orticola Eustachio di Levate, invece, preferisce la tradizione: «Che finiscano in tavola o vengano utilizzati con finalità ornamentali, gli ortaggi viola o blu ultimamente vanno molto. Attirano l'attenzione per il loro colore ma il sapore è più o meno lo stesso di quelli classici. Io personalmente preferisco non seguire mode che poi tramontano».

Forma oblunga, buccia spessa di colore scuro e polpa viola intenso, le patate Vitelotte sono soprannominate “violet del benessere” proprio per la loro ricca concentrazione di antocianine e antiossidanti. Questi tuberi, diventati un marchio di fabbrica dell'azienda agricola Gatti di Martinengo, sono particolarmente indicati per la preparazione di piatti di grande effetto. Se fritte, le vitelotte si mantengono viola, mentre lessate danno un purè di una insolita tonalità azzurrina. È possibile assaggiarle al ristorante Carroponate di Bergamo dove lo chef Alan Foglieni ama abbinarle, morbide e croccanti, al polpo arrostito oppure, sotto forma di chips, insieme alla tartare di salmone.

Da qualche tempo, accanto alle familiari carote arancioni che, con la loro tonalità brillante spiccano da sempre tra i bancali del supermercato, sono disponibili anche varietà viola intenso, quasi nere. Nel 16esimo secolo questa specie era molto diffusa. Con gli anni, però, è sparita dalle tavole occidentali ed è stata relegata a mangime per animali. In un'epoca in cui la curiosità per le biodiversità si riaccende, anche la carota viola è tornata a farsi viva. Ne sa qualcosa il ristorante Cece e Simo di via IV novembre a Bergamo che propone un intrigante risotto alla carota viola con cuori eduli al profumo di lime.

E a proposito di viola, c'è chi usa la lavanda non solo per profumare armadi e decorare la casa, ma anche come ingrediente per pasta e dolci. È il caso della Bottega della Lavanda di via San Lorenzo, in Città alta, che oltre a creme per il corpo, detergenti e servizi di tazzine lillà vende barattoli di miele, muffin ma anche maltagliati, fettuccine e strozzapreti, tutti rigorosamente aromatizzati con una delicata essenza alla lavanda. In tema di pasta, il purple food ha contagiato anche l'agriturismo Polisena di Pontida, dove si mangiano i tagliolini viola di bietola al ragù d'agnello, mentre l'osteria La Trisa di Valmaggione propone nel suo menù le penne al farro con verze viola, salsiccia e scaglie di bagoss.

Gettonatissimi anche i frutti di bosco: da segnalare il risotto mirtilli e funghi porcini servito in alcuni locali di Città alta tra cui la Dispensa di Arlecchino e il ristorante San Vigilio. Quest'ultimo offre, in alternativa, anche un risotto mantecato alle fragole con carpaccio di spada affumicato.

Per gustare al meglio queste leccornie tra le mura domestiche, durante un allegro pranzo in famiglia o un tè con le amiche, anche la tavola dev'essere in tinta. E allora via libera a decorazioni, dettagli, stoviglie e fiori porpora. Basta dare un'occhiata al catalogo della TreP di Osio Sotto per scoprire un universo di accessori per la casa, tutti in tema con la moda del momento. Non solo piatti e bicchieri con delicate violette disegnate su sfondo bianco ma anche posate, salini e persino caffettiere color viola. Insomma, tante combinazioni per una tinta che, con il suo nome poetico, celebra un delicatissimo fiore.