



ZUPPA DI CAVOLETTI E BACCALA' DI VELLETRI

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Roma: Velletri

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Piatto invernale, fortemente legato alla tradizione contadina: la Zuppa di Velletri ha come ingrediente principale il cavolo nero, chiamato localmente "cavoletto", verdura autunno-vernina caratterizzata da foglie spesse e nervate di colore verde scuro, tendente al bluastro. Grazie al suo sapore intenso, il cavoletto nero si sposa bene con gli altri ingredienti: baccalà, patate, pomodorini, fette di pane casereccio rafferme abbrustolite, olio extravergine d'oliva, cipolla, sale e pepe.

METODO DI PRODUZIONE Tagliare a pezzi grossi il baccalà e farlo bollire per cinque minuti per eliminare gran parte del sale e scolarlo. In una pentola far bollire con 4 o 5 litri d'acqua i cavoletti, le patate tagliate a pezzi grossi, i pomodorini, la cipolla ed il baccalà per circa 40 minuti. Aggiungere sale se necessario. Adagiare le fette di pane abbrustolite nel piatto e bagnarle con il liquido di cottura della zuppa, scolare l'eccesso e distribuire sul pane bagnato gli ingredienti della zuppa (baccalà, cavoletti e patate). Condire con olio extravergine di oliva e pepe.

CENNI STORICI La storia e la memoria, attraverso i racconti dei nostri nonni e dei nostri padri, ci hanno insegnato che le grandi

tradizioni culinarie di ogni paese sono nate, per la maggior parte, dall'ingegno di donne e uomini che, con il poco che avevano, riuscivano a realizzare piatti poveri ma nutrienti, per sfamare le proprie famiglie. Le condizioni imposte dal bisogno, unite alla grande varietà di prodotti che la nostra terra da sempre offre, hanno sviluppato la creatività delle popolazioni rurali spesso costrette a vivere in condizioni di povertà e hanno dato vita, nel corso dei secoli, alle tradizioni culinarie ed enogastronomiche delle comunità locali, tra cui quella veliterna, oggi motivo di grande orgoglio per i suoi abitanti. Una tradizione basata su umili prodotti, esaltati dall'elaborazione di ricette semplici e nutrienti. Nell'immediato dopoguerra, con il ritorno dei contadini dal fronte si avviò la ripresa delle attività agricole nelle campagne veliterni segnate profondamente dalle ferite causate dal conflitto e dalla grande miseria che aveva portato con sé. Il bisogno e le privazioni costrinsero i contadini ad ingegnarsi per assicurare a sé e alla propria famiglia almeno un pasto giornaliero, spingendoli a raccogliere tutto quello che la terra offriva per far fronte alla fame.

Così la potatura delle viti offriva i fascetti (le 'matticelle') per la cottura del pane e per il fuoco della cucina; tra i filari delle vigne, che pure producevano uva e quindi vino, venivano piantati fave e carciofi; gli olivi garantivano la produzione di un eccellente olio; le erbe spontanee (cicorie) crude o cotte fornivano contorni, e così via. Tra gli ortaggi, il cavolo nero (cavoletto), produzione tipica del territorio nel periodo autunnale, cresce rigoglioso nelle campagne veliterni. Ricordano i nostri nonni che, in questo periodo dell'anno, i contadini si recavano di buon mattino al lavoro nei campi: lavoro duro, eseguito interamente con la forza delle braccia e con i pochi attrezzi ricavati, per lo più, da oggetti di uso quotidiano. Le donne raccoglievano i cavoletti dal terreno e li cuocevano insieme a patate e baccalà e con questa zuppa bagnavano il pane rafferme, aggiungendo un filo d'olio.

Questo era l'unico pasto consumato dai contadini durante il giorno, dopo ore di duro lavoro nei campi.

Da allora, questo umile grande piatto è entrato a pieno titolo a far parte della tradizione culinaria veliterna, pur annoverando fra i suoi ingredienti un elemento estraneo al territorio, come il baccalà. Si trattava tuttavia di un alimento dal costo molto contenuto, capace nel contempo di fornire un valido nutrimento per le genti. Motivo per cui è divenuto parte integrante della 'zuppa di cavoletti velletrana'.