



Al mercato di Piazza Vittorio gli ortaggi da altri mondi

COLTIVAZIONI E SAPORI DIVERSI

L'insalata globalizzata

Al mercato verdure e ortaggi portati dagli immigrati

Ampalaya, sim (fagioli viola), chayote, spinaci rossi. Prima li compravano solo gli stranieri, ora si diffondono sulle nostre tavole. E crescono le aziende agricole che li producono

ELLA BAFFONI
ROMA

CILIEGIE, ASPARAGI, PESCHE. PATATE, PEPERONI, POMODORI, ZUCCHE E ZUCCHINE. CHI POTREBBE DEFINIRLI «ESOTICI»? EPPURE VENGONO DALL'ASIA MINORE, DALL'AFRICA, DALL'AMERICA. Prodotti e semi sono venuti nei bottini dei conquistatori e nelle sacche degli esploratori fino al 900. Oggi li portano i migranti, chi cerca tra noi una vita migliore. E ci offre, in cambio, nuove conoscenze, nuove culture. E nuovi ortaggi.

Piazza Vittorio Emanuele, Roma. Una volta era un mercato all'ingrosso, disteso attorno al giardino centrale. Oggi è al coperto, poco più in là. Ed è ormai punto di attrazione commerciale per gli immigrati romani. Sì, anche il mercato. Babaco, pepino, okra. Galabasa, puiciacca, sim. Sui banchi la frutta e gli ortaggi cambiano, le coltivazioni tradizionali (magari biologiche) lasciano spazi ai sapori immigrati. Africa e Asia, ma anche America Latina.

La frutta, per lo più, è importata. «Abbiamo provato con le papaie, ma gelano. Il mango attecchisce solo in Sicilia, dove qualche pioniere pianta banani... ma qui niente da fare, nel Lazio bisognerebbe tenere gli alberi tutto l'anno in serra, e con risultati non eccelsi» dice un anziano coltivatore. Ma la verdura, gli ortaggi, quelli vengono benissimo. «D'estate, certo, d'inverno no. Seguono la stagione dei pomodori e delle melanzane - racconta Saddek, italianizzato in Sandro per semplicità - I nostri spinaci rossi e verdi durano fino a dicembre, ma poi fino a oltre metà febbraio le colture stanno a riposo. Al mercato vendiamo allora ortaggi autoctoni o importati».

Saddek-Sandro gestisce un banco ma anche una piccola società agricola, tre o quattro persone, un pezzo di terra a Pontinia, in affitto. In Italia da anni, regolare, oggi dice: «È un lavoro pesante, e oltre alle mani ci vuole la testa. All'inizio è stato difficile, senza sapere bene l'italiano la burocrazia è un percorso a ostacoli. Ora va meglio». Saddek ha cominciato pian piano, prima seminando le kalabaza, le piccole zucche filippine. Poi si è allargato ad altri ortaggi. Il vantaggio è che queste colture sono autoimmuni alle malattie e ai parassiti italiani, dunque coltivazione biologica, niente veleni e meno fatica.

Non sono solo stranieri a piantare semi immigrati. Come è andata lo racconta la «signora delle uova», una veterana del mercato che da sempre, con il marito, coltivava verdura in proprio. Avevamo bisogno di aiutanti, racconta, ma chi ci viene dei nostri ragazzi? Abbiamo provato con i ragazzi del Bangladesh: gran lavoratori, gentili, gente per

bene». Non solo lavoro, in quella tenuta sulla via Prenestina c'è stato un incontro vero. «Loro ci hanno portato i semi, all'inizio coltivavamo per loro, poi abbiamo visto che si vende. Qui vengono molti tra gli stranieri che vivono a Roma, e fornire verdura fresca invece che importata (e a prezzo meno proibitivo), ha funzionato. Tanto, che alcuni dei nostri ragazzi si sono messi in proprio. E poi abbiamo assaggiato e imparato a cucinare anche noi; ora non saprei fare a meno di questi sapori diversi».

È entusiasta la signora delle uova: «Sono colture bellissime, dovrete vederle. L'ampalaya o karela, una specie di zuccina amara, si fa rampicare su grandi archi, i fiori sembrano orchidee, i frutti pendono all'ingiù e si raccolgono come l'uva. E combattono il diabete». La bellezza, certo, è un di più: chi li ha assaggiati non dimentica i sim, fagioli viola dal grasso baccello edibile. O il chayote, zuccetta amerindia. Gli spinaci rossi, i puiciacca (amaranthus), che si fanno saltare direttamente in padella e tingono allegramente il risotto. Il daikon, grosso ravanella bianco, insalata-cavolo cinese. Il rampe, che profuma riso e sughi, la manioca, l'ingame, il topinambur... e decine di tipi diversi di peperoncino, di ogni forma, misura e piccantezza.

Il coriandolo, che in Italia si usa secco o in semi, ad assaggiarlo fresco è un'altra cosa. Tanto che ha conquistato anche gli agricoltori tradizionali, come la coppia di romani che da anni vendono quel che coltivano, di stagione e senza antiparassitari. «Il coriandolo viene facilmente - dice convinta la signora bionda - lo produciamo da anni. E lo consumiamo anche. Come? Come fosse il prezzemolo, nella frittata. E buono e diverso, bisogna provare».

LE CIFRE

Non solo Lazio, dove le nuove colture si attestano soprattutto nell'area di Latina. Infocamere ha contato nel 2011 le imprese agricole condotte ufficialmente da immigrati: 13.553, con una crescita dell'1,2% rispetto all'anno precedente. Molti coltivano il «loro» orto. All'inizio i Nas sequestravano le colture: sementi non riconosciute, senza permesso di soggiorno. Oggi che il muro della burocrazia è stato scalato va meglio. E il mercato promette bene se anche gli italiani si cimentano con i nuovi ortaggi. Da anni in Sicilia si raccolgono saporite banane. In Piemonte si coltivano specie cinesi. In Puglia cannella e curcuma, zenzero e coriandolo. Nella pianura padana, nel bergamasco, piccole coltivazioni gestite da indiani e bengalesi cominciano a prendere piede. E, come nel Lazio, conquistano anche gli italiani.

SCIENZA : Biografia di Einstein pacifista P.18 **ROCK** : Delirio a Firenze per il concerto

di Iggy Pop P.18 **CINEMA** : I cento anni di Michelangelo Antonioni P.19 **TEATRO E**

LETTERATURA : Valeria Parrella riscrive l'Antigone di Sofocle P.20