

06 Febbraio 2014

Rafano: il "tartufo" dei poveri anima il Carnevale lucano

Sulla tavola di febbraio in Basilicata non può mancare questo ingrediente rustico e dal carattere forte, che fa più ricca la pasta e dà profumo a sostanziose frittate



Basilicata

A Potenza lo chiamano "u tartuf' d'i pov'ròmm", vale a dire **"il tartufo dei poveri"**. Di povero in realtà il rafano non ha proprio nulla, anzi: **febbraio è il mese giusto per consumarlo** in tutta la sua ricchezza, apprezzandone l'aroma penetrante e deciso e il sapore complesso con note dolci e fortemente balsamiche che fanno da contorno alla **caratteristica piccantezza**. E se il palato ringrazia, la salute non è da meno, considerato il suo altissimo contenuto di sostanze utili all'organismo.

Certo, grattugiare la radice è un'impresa da temerari: chiunque voglia cimentarsi nell'operazione metta in preventivo occhi rossi e qualche lacrimuccia. Ben spesa, del resto, come ogni potentino può confermare: in inverno e in particolare nel periodo di Carnevale il rafano è utilizzato per aromatizzare direttamente nel piatto la **pasta con lo "ndrupp'c"**, il ragù tipico del capoluogo lucano.

Anche a Matera è tradizione **festeggiare il Carnevale con una generosa grattugiata di rafano**. Qui, **insieme a uova e pecorino**, diventa ingrediente principale della **"rafanata [1]"**, una sorta di frittata alta fino a 10 centimetri. Ne esistono innumerevoli varianti, non c'è comune del materano che non ne proponga una propria versione: alla ricetta base vengono aggiunti, a seconda delle zone, patate lesse, salsiccia stagionata, mollica di pane. Quel che invece non cambia è il modo di servirla: tagliata a pezzetti, ben calda, tra due fette di pane.

Non si sa di preciso come la coltivazione del rafano si sia **diffusa in Basilicata [2]**. Pianta di origine mediterranea, cara già ai Greci antichi, nei secoli ha trovato un habitat ideale nei terreni freschi e profondi di buona parte dell'Europa centro-settentrionale e orientale, apprezzata sia per il suo gusto forte, sia per le sue virtù terapeutiche. In Italia il rafano è stato a lungo coltivato nel solo nord-est, dove è conosciuto come "cren" e viene utilizzato per la preparazione di un salsa d'accompagnamento ai bolliti. Dal Veneto

successivamente il rafano sarebbe quindi approdato in terra lucana. Mettendo radici.

Potrebbe interessarti anche

La piccante leggerezza del rafano [3]

Links

[1] <http://mollicadipane.blogspot.it/2010/01/la-rafanata.html>

[2] <http://www.taccuinistorici.it/ita/news/contemporanea/aromi---orto---frutti/Rafano-e-cucina-lucana.html>

[3] <http://www.territori.coop.it/benessere/la-piccante-leggerezza-del-rafano>