

02 Maggio 2017

## Degustare carciofi a Ladispoli. Idee di viaggio

La tradizione li predilige ?alla romana? oppure ?alla Giudia?, e non c'è niente di meglio che assaporare il Carciofo Romanesco Igp visitando le sue terre



Lazio

Che sia lungo i colli o sulla riva del mare, la primavera nel Lazio si vive tra i gusti della terra e i piaceri della tradizione. Ed è particolarmente vero quando il mese di maggio è alle porte, con i suoi cestini da pic-nic colmi di **fave fresche** [1], **pecorino romano Dop** [2], **pane casereccio e vino dei Castelli**. Ma la tarda primavera in questa regione profuma ancora di piatti a base di **Carciofi romaneschi Igp** e sperimentazioni culinarie che, lungo il litorale di **Ladispoli**, (Roma) accompagnano giornate già tiepide ed escursioni immerse nella natura.

**Metti un ?magnetto? ai Castelli Romani: piccoli consigli di viaggio** [3]

Ladispoli è un piccolo centro che sorge su un antico insediamento risalente al **Neolitico**. Nei dintorni si possono inoltre ammirare numerose testimonianze artistiche e archeologiche di epoca etrusca. Ma la fondazione di città è abbastanza recente e si deve alla **casata degli Odescalchi** che ne curarono la costruzione alla fine del diciannovesimo secolo. Sebbene sia solo dal secondo dopoguerra che il carciofo si diffuse ampiamente nell'area di Ladispoli - nonché nelle zone limitrofe particolarmente vocate - le tradizioni legate a quest'ortaggio qui pare siano presenti da sempre.

**L'irresistibile dolcezza del Carciofo Romanesco Igp** [4]

Alcuni storici [5] ritengono che già gli **Etruschi** praticassero la coltivazione del carciofo partendo da varietà di cardo selvatico (*Cynara cardunculus*). Ad avvalorare questa tesi sarebbero anche le raffigurazioni delle foglie di carciofo ritrovate nelle tombe della necropoli di Tarquinia. Il Romanesco Igp è **dolce e senza spine**. Si raccoglie a mano tra gennaio e maggio e, per l'intera stagione, diventa protagonista sulle tavole anche grazie alla cultura culinaria di queste terre. La tradizione lo predilige **?alla romana"**, cotto a fuoco lento e

condito con pangrattato, aglio, prezzemolo, pepe e abbondante olio. Oppure è da provare **"alla giudia"**: tagliato a spirale in modo da eliminare la parte legnosa e fritto nell'olio con il gambo verso l'alto secondo una ricetta [6] amata in tutta Italia.

Visitare Ladispoli significa dunque immergersi nella patria del Carciofo romanesco Igp. Tanto che, ogni aprile, la città lo celebra in una popolare sagra [7] (giunta quest'anno alla sessantasettesima edizione) dove questo fiore all'occhiello della gastronomia romana trionfa sui sorprendenti **carri allegorici** a base proprio di carciofi. Da non perdere, vistando Ladispoli è inoltre il **Castello di Palo**, residenza degli Odescalchi e parte integrante di una riserva naturale protetta dal WWF: l'**Oasi del Bosco di palo**. [8] Situata tra Ladispoli e Marina di San Nicola, si tratta di una zona protetta ideale per chi ama le passeggiate nel verde tra rare piante esotiche e specie animali di ogni tipo.

Vero simbolo di Ladispoli è poi la **Torre Flavia**: di origini medievali fu fatta costruire dal cardinale Flavio Orsini per proteggere la costa. Un'altra sguardo sul passato lo propone il **Castellaccio dei Monteroni**, casale fortificato di origine medievale situato lungo la via Aurelia, nei pressi della **necropoli etrusca di Monteroni** [9]. Quest'ultima, insieme alla **necropoli delle Piane di Vaccina**, è un'importante testimonianza del passato più remoto dell'area. A Monteroni si possono ammirare diverse **tombe a tumulo**, nei pressi del fosso Vaccina invece sorgono sessanta tombe scavate nella roccia, probabilmente da riferire alla vicina località di Cerveteri [10], precedentemente detta Caere, nonché sede di una delle più importanti necropoli etrusche. Ad un passo da Roma, dunque, ci si può immergere nella storia respirando i profumi del mare e ricercando le tracce di una cucina tipica che, per tutta la primavera, celebra ancora il gusto dolce e unico dei suoi carciofi Igp.

#### Da non perdere

Oasi Bosco di palo

Necropoli etrusca di Monteroni [9]

#### Cosa Mangiare

Carciofo Romanesco Igp

Fave Fresche

Pecorino Romano Dop

Pane Casereccio di Genzano Igp

#### Cosa Bere

Cerveteri Dop

Costa Etrusco Romana Igp

Tarquinia Dop

Vino Castelli Romani Dop

Colli della Sabina Dop

Fonte immagine: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Carciofi\\_alla\\_Giud%C3%ACa.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Carciofi_alla_Giud%C3%ACa.jpg) [11]

---

#### **Links**

[1] <http://www.territori.coop.it/territori/fave-fresche-di-primavera-un-%E2%80%9Cmaggetto%E2%80%9D-perfetto>

- [2] <http://www.territori.coop.it/territori/i-pic-nic-di-maggio-mai-senza-pecorino-romano>
- [3] <https://www.territori.coop.it/viaggi/metti-un-maggetto-ai-castelli-romani-piccoli-consigli-di-viaggio>
- [4] <https://www.territori.coop.it/territori/1-irresistibile-dolcezza-del-carciofo-romanesco-igp>
- [5] <http://www.laziogourmand.com/il-carciofo-romanesco/>
- [6] <http://www.cucchiaio.it/ricetta/ricetta-carciofi-giudia/>
- [7] <http://www.comune.ladispoli.rm.gov.it/sagra-del-carciofo>
- [8] <http://www.viviladispoli.it/bosco-di-palo/>
- [9] <https://www.paesionline.it/italia/monumenti-ed-edifici-storici-ladispoli/necropoli-etrusca-di-monteroni>
- [10] [http://www.paesionline.it/lazio/ladispoli/tour\\_e\\_visite\\_guidate/cerveteri.asp](http://www.paesionline.it/lazio/ladispoli/tour_e_visite_guidate/cerveteri.asp)
- [11] [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Carciofi\\_alla\\_Giud%ACa.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Carciofi_alla_Giud%ACa.jpg)