

VI RUBO UN MINUTO

Pasta broccoli e arzilla

ANTONELLO COLONNA

Molti anni fa quando le tradizioni si rispettavano un po' di più, il venerdì, con le rimanenze di pasta che quando ero piccolo si comprava sfusa, veniva fatta una minestra con la razza (a Roma detta arzilla), un pesce poco pregiato, magro, privo di una particolare sapidità ed economico. Per insaporire il tutto, si univa il broccolo romanesco, verdura importante nella cultura gastronomica romana poiché accompagna svariate pietanze.

In questo giorno della settimana si mangiava poco per questioni religiose, per tanto, la tavola era abbastanza povera ma non per questo meno succulenta di altri giorni. Anche quest'oggi vediamo come la tradizione culinaria romana ci arriva dal popolo che ci ha regalato certamente un repertorio genuino, fatto di semplicità e di grandi sapori. Ho voluto presen-

tarvi questo piatto, trasmesso dai nostri antenati che è, non solo la manifestazione di un passato, ma il simbolo di una tradizione che non può mancare nelle tavole dei romani e

che sarebbe bello poter infondere nelle abitudini delle nuove generazioni affinché non sia mai dimenticata.

Ingredienti per 4

persone:
pasta 400 gr broccoli 1 kg arzilla 500 gr olio extravergine di oliva, aglio 1 spicchio, sale

Preparazione

Tagliare i broccoli a roselline,

sbollentarli in acqua salata, scolarli e raffreddarli subito in acqua e ghiaccio. A parte, pulire l'arzilla e preparare un fondo di aglio e olio su cui adagiare il

pesce; portare quindi il tutto a cottura per circa due minuti a fuoco alto. Aggiungere i broccoli precedentemente sbollentati e amalgamare bene. Bollire la pasta in abbondante acqua salata, scolarla bene e mantecarla in una

casseruola con il condimento preparato.

Beviamoci Sopra
di Massimo Claudio

Comparini

Schietto e genuino non poteva che essere il vino in abbinamento prodotto dalla storica azienda agricola Cavalieri. Un terreno vulcanico e una posizione di collina ideale, sotto l'antica Lanuvio che gode peraltro dell'influsso della brezza marina, pongono le condizioni per una grande qualità che dalla vigna ritroviamo tutta nel calice. Il Teresa è un uvaaggio di vitigni tradizionali, Malvasia del Lazio, Bellone e Grechetto di particolare eleganza. La lenta fermentazione a freddo in acciaio e la maturazione per qualche mese sui lieviti conferiscono freschezza floreale, un frutto a polpa gialla fragrante e una bella complessità e struttura in bocca. Dalla buona persistenza accompagna mirabilmente il piatto non sovrastandolo ma equilibrando con il suo gusto secco e pulito le diverse e ricche componenti gustative di un piatto povero... ma bello!

Il vino - Teresa Lazio Bianco IGT 2009, Az. Agr. Cavalieri

