



IL BROCCOLO FIOLARO

– Osserva bene, Antonio, li vedi i germogli lungo il fusto della pianta? Questi sono i *fioli* del cavolo, i suoi figli. Per questo lo chiamiamo “cavolo fiolaro”.

Quando nonna Natalina spiega cosa fa in cucina diventa più esperta della mia maestra di scienze e il bello è che i cibi di cui parla, poi, me li fa anche assaggiare. Oggi, però, è tutta intenta a preparare i suoi risi col broccolo fiolaro e ho paura che non mi piaceranno. Broccoli, zoccoli, moccoli ... chissà se hanno tutti lo stesso sapore, bleah! Eppure Nonno Mario ne va matto e anche papà li mangiava da piccolo, quasi ogni sera durante l’inverno!

Nonna Natalina ha già lavato ben bene il broccolo, l’ha tagliato e ora lo butta in una pentola con l’acqua bollente – Qui, nelle nostre zone – continua a raccontarmi – chiunque avesse un orto, anche piccoletto, a metà estate piantava questo broccolo e lo raccoglieva in inverno, subito dopo le prime gelate, perché così ... – Perché così era come comprarlo dal reparto freezer del supermercato, penso io! E invece, no. Nonna dice che era perché con il freddo le foglie si ammorbidivano e diventavano più dolci e tenere. La minestra di cavolo fiolaro era un piatto povero, ma molto nutriente e dava energia e forza a chi, come nonno Mario, faceva il muratore o altri lavori faticosi.

Certo che Nonna Natalina sa proprio tantissime cose! E, infatti, sa anche che in questo preciso momento, non importa se è inverno, bisogna assolutamente aprire le finestre per non morire dalla puzza tremenda che fa il broccolo quando cuoce. Aprile, nonna, aprile!

– Sul serio, dovrò mangiarlo? – Ma la nonna non mi ascolta: scioglie un pezzo di lardo grasso, unto e bianco e aggiunge dell’olio; ecco che mette anche il cavolo, riso e brodo di gallina. Mescola e rimescola, ne esce una minestra verdina, che nonna mi mette nel piatto. Assaggio e ... proprio non mi piace! Non voglio, però, che ci resti male e le dico – Buonissima! – Ma lei con un gran sorriso risponde – E io che ero pronta a darti una “mancetta” come facevo per farla mangiare a tuo papà! Meglio così, sei proprio un bravo bambino! – Eh sì, la mia nonna la sa davvero lunga!

