

PROPOSTA

La fragolina di Tortona regina del menu

Una storia antica la sua, se ne trova traccia nel XV secolo; negli anni Trenta la fragolina divenne la punta di diamante del tortonese poi la seconda guerra mondiale, l'introduzione di cultivar più produttive e lo sviluppo edilizio ne limitarono la coltivazione. Negli anni Duemila venne considerata a rischio estinzione, Slow Food ne costituì il presidio e nacque anche il Consorzio per la valorizzazione e la tutela. Dolce, aromatica e profumatissima, con note speziate che ricordano il Moscato, piccolissima, polpa bianca, molto deperibile: va raccolta il mattino e consumata in giornata, con una stagione concentrata in poche settimane, tra maggio e giugno, una vera rarità. Anna Ghisolfi nell'omonimo ristorante di Tortona fino al 10 giugno propone un menu per celebrare la bontà: Granita di barba, con le gocce di fragola e fragoline profumate, perché le fragole sono state sempre consumate al naturale con l'aggiunta di poco zucchero e vino rosso; Carpaccio di ravanello e fragoline, un gioco tra frutta e verdura di stagione in cui il sapore leggermente piccante del ravanello ne esalta l'aroma ed ancora il riso al profumo di fragole, pomodoro, rose e fragoline dove la fragolina si sposa alle fragole classiche di Viguzzolo. I loro profumi si mescolano e si potenziano esaltate da quello della rosa. (pietra gentile)