

Minestra di arzilla e broccoli

E' DI SCENA L'ABRUZZO, L'OLIO DI TOCCO DA CASAURIA, PAESINO DEL PESCARESE DEFINITO COME FELICE ESEMPIO DI 'GREEN CASE' DAL NEW YORK TIMES.

Protagonista di oggi è l'[Olio Evo Giardini di Giulio](#). E' di scena l'Abruzzo, Tocco da Casauria per l'esattezza, paesino del pescarese definito come felice esempio di 'green case' dal New York Times, grazie al progetto di produzione di energia alternativa.

E' in questo territorio collinare, un'assoluta scoperta per me, pur avendo origini abruzzesi, che la famiglia del capostipite Ugo Di Giulio continua a produrre il proprio olio all'insegna della genuinità e della qualità, trattandosi di una piccola azienda che vuole conferire al suo prodotto, di cui è principale fruitrice, il sapore delle cose fatte in casa.

Piante secolari, portate qui per la prima volta dagli Etruschi, hanno trovato terreno ideale, grazie al clima temperato e a una esposizione equilibrata ai venti e all'umidità. Il risultato è un olio forte e gentile ad un tempo, che l'azienda agricola di famiglia ottiene da tre diverse varietà: l'autoctona Taccolana (o Police), la Leccino e l'Ascolana. Cultivar contraddistinte, seppur in forma diversa, da un sapore fruttato medio con note erbacee, di mandorla verde e pomodoro.

Caratteristiche queste che lo rendono ideale per condimenti a crudo. La presenza della cultivar Taccolana e della varietà Leccino conferisce leggera piccantezza e una nota di amaro che tende poi a scomparire nel tempo.

Per queste sue caratteristiche, ho pensato di utilizzarlo in una ricetta della tradizione che prevede l'impiego di un pesce molto delicato come l'arzilla e il broccolo romanesco, anch'esso dal sapore dolce e tenue. Cercavo un contrasto che esaltasse e accompagnasse la delicatezza degli ingredienti scelti, senza coprirla, e sostenesse nel contempo la nota sapida conferita dall'acciuga e dal pecorino. E mi piaceva parlare del prodotto ricordando le preparazioni di una volta, offerte in famiglia in giorni rigorosamente stabiliti, quando si cucinava con quello che la stagione offriva e con quel che si trovava al mercato.

MINESTRA DI ARZILLA E BROCCOLI

Nota: come sempre, la ricetta l'ho bonariamente estorta alla titolare di una pescheria storica del mio quartiere. La pasta utilizzata nella tradizione è il bucatino spezzato. Va bene anche la pasta maritata. In questa ricetta ho voluto provare un formato diverso, le spaccatelle.

Ingredienti per 4 persone

200 g di pasta (bucatini spezzati o pasta maritata)

1 arzilla media, spellata e tagliata in 4

1 broccolo romanesco medio

2 filetti di alici

2 pomodori ramati

[olio evo giardini di giulio](#)

2 spicchi d'aglio

1/2 cipolla



1 foglia di alloro
1 costa di sedano
pecorino romano
peperoncino in polvere
sale

Lessare l'arzilla in acqua fredda a coprire, con sedano, alloro, cipolla e 1 spicchio d'aglio intero. Far cuocere per 15 minuti dal bollore, staccare la polpa e lasciare la cartilagine a bollire nel brodo per insaporirlo ancora.

In un tegame capiente soffriggere uno spicchio d'aglio intero schiacciato con olio evo e due filetti di alici. Unire i pomodori tagliati a dadini. Insaporire con sale e peperoncino. Cuocere per 5 minuti schiacciando il pomodoro con una forchetta. Togliere lo spicchio d'aglio. Pulire il broccolo, ricavando le cimette. Lavarle e unirle al sugo. Cuocere per qualche minuto, girando spesso, e unire il brodo di arzilla filtrato a coprire. Cuocere per altri 10 minuti. A parte lessare la pasta al dente. Unire la polpa di arzilla alla minestra e poi la pasta. Mescolare. Aggiustare di sale, se necessario. Servire con un giro di olio evo a crudo e una spolverizzata di pecorino romano.

Leggi il post su [Cook 'n' book](#)