

Davide Oldani

POP

la nuova grande
cucina italiana

D'O, ricette e gioco
di squadra



Rizzoli

→Luca Monica.

↓Gianni
Alcamoretti.



il periodo in cui va consumato.

Nell'asparago, ad esempio, in quel suo colore verde acceso, nel suo odore pungente a cui fa da contraltare un sapore delicato, io leggo tutte le caratteristiche della primavera. In un pomodoro dal colore rosso acceso io riconosco il sole dell'estate. Non è insomma molto difficile scegliere quando comprare cosa, basta solo un po' di logica, e la voglia di considerare la spesa come un momento in cui si gettano le basi per la ricetta che si vuole mettere in tavola.

Oltre a questi ingredienti fortemente caratterizzati dalla stagionalità, ce ne sono molto altri che potremmo definire *evergreen*, che sono reperibili cioè tutto l'anno e non risentono troppo del periodo.

È ad esempio il caso dei legumi secchi, da quelli più noti come ceci, fagioli, lenticchie e fave a quelli meno utilizzati come le cicerchie. Lo stesso discorso vale per la frutta secca (noci, mandorle, nocciole, pinoli), per molti cereali (orzo, mais, farro), per grano e riso, per le spezie di uso comune (curry, noce moscata, cannella, paprica, pepe, peperoncino) e per i condimenti come olio e burro.

Tutti questi ingredienti, essendo sempre disponibili, possono essere di volta in volta abbinati a quelli della stagione corrente, con accostamenti studiati che ne combinino al meglio i gusti.

Tra questi *evergreen* non ho citato la carne, e non si tratta di un'omissione casuale, perché anche alcune carni hanno un loro ciclo annuale che è meglio conoscere.

Nel periodo più freddo dell'anno, diciamo da ottobre a marzo, è il momento ideale per il maiale. È infatti in questi mesi che viene macellato, e questo significa sia che è più semplice trovarlo fresco sia che c'è maggiore offerta e quindi il prezzo tende a diminuire. Anche il pollame (pollo, cappone e soprattutto tacchino), in questi mesi è consigliato.

Diverso è il discorso per il manzo, disponibile e sostanzialmente invariato come