



Pesca

MIRACOLOSA

Nipote della «tabacchiera» americana, la dolcezza della pesca saturnia ha messo radici nel nostro Paese. Grazie alla caparbia di un marchigiano e alle sapienti interpretazioni di alcuni chef

DI ANDREA GRIGNAFFINI - FOTO DI MONICA PALLONI

COM'È INIZIATA? IN AMERICA. PERCHÉ? Troppo facile oggi, a macchina in moto avanti tutta, scherzarci su e abbozzare un «vattelapesca». La verità è che della pesca in genere, e in particolare di quella schiacciata, a rondella, che ricorda vagamente un disco volante ed è nota a molti come tabacchiera, Giorgio Eleuteri, professione «fruit trader» all'ingrosso, è sempre stato un fan. Così, quando durante un giro negli Usa ha avuto occasione di toccare con mano, annusare e assaggiare (innamorandosene) la sorella «smart» della suddetta tabacchiera, il progetto gli è nato in testa quasi da sé. Eleuteri, oggi affiancato dal figlio Marco, suo alter ego e ad aziendale, e da sua figlia, ha innanzitutto acquistato i diritti per piantare e replicare in Italia la pesca americana (no-

me della varietà: Stark Saturn). E poi da lì, caparbiamente determinato a piantare nei primi 10 ettari approntati all'uopo nelle Marche (a Montecosaro anzitutto, ubicazione collinare elettiva, e tra la vicina Montegranaro e dintorni per il resto) ha fatto partire la ricerca tesa a produrre, per selezione e innesto, varietà italiane (anzi: marchigiane) ulteriormente migliorative. Di rango tale (lui e Marco non lo dicono perché sono educati, ma il concetto è quello) da cappottare e asfaltare le competitrice scialbine, ma abbondanti, rovesciate sul mercato da Francia e, soprattutto, Spagna, prima produttrice d'Europa. Come complice scientifico la famiglia Eleuteri ha scelto l'Istituto sperimentale di Frutticoltura di Roma. Con in mano la Saturn, già un bello start, e in testa le location degli Eleuteri, i ricercatori hanno lavorato sodo.

EVOLUZIONE DELLA PESCA TABACCHIERA, LA PESCA SATURNIA (TIPOLOGIA PLATICARPA, O «PIATTA») È PRODOTTA DA CIRCA 30 ANNI NELLE ZONE COLLINARI IN PROVINCIA DI MACERATA E FERMO, TRA I COMUNI DI MONTECOSARO, MONTEGRANARO E CIVITANOVA MARCHE (WWW.PESCASATURNIA.IT).



{ È COSÌ USCITA DALLA RISERVA PROTETTA DEL DESSERT }

E il risultato, anzi, per la precisione, i risultati, visto che le nuove pesche platicarpe, cioè schiacciate, sono tre, si chiamano nell'ordine: Ufo 2, Ufo 4 (la cocca degli Eleuteri) e, ultima aggiuntasi, la Strike. Oggi la Ufo 4, insieme alle altre due (la scelta tra le tre è orientata di volta in volta da terreno, esposizione, e anche dal timing diverso di maturazione: la Strike, per dire, è la più tardiva), è la pesca ex tabacchiera di punta in assoluto. Per dolcezza, profumo, ricchezza organolettica, non teme confronti. Tanto che (anche su questo gli Eleuteri signorilmente glissano, ma le cose stanno così) la più nota, fino a qualche tempo fa, delle tabacchiere italiane, quella dell'Etna, Presidio Slow Food siciliano, è a tutti gli effetti... una platicarpa di sangue (e succo, se preferite) totalmente marchigiano. Perché il suo Dna è quello delle Ufo, decollate da Montegranaro e atterrate anche sul vulcano siculo a ripopolarne i pescheti. A scanso di equivoci comunque, Ufo e Strike made in Montecosaro (e dintorni marchigiani) viaggiano oggi con brand proprio. Sulla loro maglietta da gara, per dirla in gergo sportivo, c'è scritto: Pesca Saturnia®, con tanto di bollino del marchio registrato in evidenza, ci mancherebbe pure...

Il secondo sforzo in corso, intanto, è la crescente valorizzazione del marchio tra i foodies. Un processo di gourmetizzazione, se ci si passa il termine, sostenuto chiedendo ad alcuni grandissimi chef di creare ricette a tutto campo (e a tutto pasto, estraendola dal pur goloso ma limitato eden del dessert) la Saturnia. Freschi di cemento, i dioscuri di Senigallia, Moreno Cedroni e Mauro Uliassi (citati in rigoroso ordine alfabetico). Senza addentrarsi in una disamina articolata di tutte le portate (vorrebbe da sola un certo numero di pagine), due piatti per tutti: sul fronte Uliassi i ravioli di patate selvaggina, burro e foglie di pesca» in cui l'utilizzo delle foglie come moltiplicatore di profumo e della mandorla

interna come nota di contrasto amara (in pratica: ramo a parte, tutta la Saturnia in campo) crea un insieme indimenticabile. E dal lato Moreno Cedroni la ricca, intensa, equilibratissima, quasi sontuosa (e pensosa, insieme: un fattore sempre più avvertibile nel poliedrico mondo Moreno) la ricciola, contrastata in tattilità e oscurità dal sesamo nero, e in bilico poi perfetto sul binario pesca Saturnia-topinanbur. Gran partita a tre, insomma. Con un pareggio siderale (tra gli chef) e una vincitrice certa: indovinate chi? Bel carrierone. Da «vattelappesca» a «la pesca miracolosa».

Con le bollicine, fino al tramonto

Una pesca speciale e deliziosa, che grandi chef hanno testato a raffica nelle loro ricette, si presta a un ventaglio d'abbinamenti deciso da momento e uso (oltre che dal desiderio, primo motore del gusto). Se serve a chiudere un pasto in bellezza o «timbrare» un brunch, la classicità di un Moscato d'Asti tira sempre: il d'Inverno di Saracco; o il Sourgal di Perrone. Rovesciamo l'ordine dei giochi: la Saturnia apre, sola o accompagnata, il menù? «Bellinate-la». Se in bolle sciampagnotte, raccomando il Michel Arnould Extra Brut, di preciso ma burroso contrasto con la dolcezza suadente del frutto; o la floralità intonata di Paul Déthune, un Grand cru non esoso nel prezzo. Restando in Italia, invece, nozze con un Franciacorta di classe, il Bonomi, o il marchigianissimo Perlugo. Accompagnata invece (cioè decisiva in entrée acconcia) oltre le bolle di cui sopra, amerà un Pinot bianco di razza: Castel Jurval o lo Strabler di Stroblhof. Se poi la scena è il lounge e l'ora è quella di mezzo o del dopocorsa, ecco l'essenziale Haiti versione Ufo (Rum bianco, succo di Saturnia, ciliegia) o il definitivo Saturnia Peach Fashioned: mezza pesca pestata con poco miele amaro, cannella, tracce di bitter orange, bourbon e Martini rosso (4 a 3) ben mescolati, ribes, cannella.

Andrea Grignaffini