

# LA GASTRONOMIA DEL LAMPASCIONE Ddi Michele Popolo

## LA GASTRONOMIA DEL LAMPASCIONE

Con il finire dell' inverno , chi parla di gastronomia non può ignorare un prodotto tipico del territorio ascolano come il lampascione (*lambascion*) è . Tale pianta è legato alla memoria dei nostri anziani della raccolta massiccia di lampascioni che si effettuò nel secondo decennio di questo secolo . Torne di terrazzani , sparsi nel circondario a "cavare" lampascioni , portavano a sera il prodotto nei centri di raccolta gestiti da "commercianti grossisti" , per essere imballati e spediti . La capacità dei singoli veniva misurata nella qualità e nella quantità che ognuno riusciva a produrre . Il prodotto non mancava , i campi erano lavorati con aratri trainati da animali , che aravano solo superficialmente. La pratica del diserbo chimico doveva ancora venire nelle colture cerealicole , i terreni erano lasciati a maggese con rotazione triennale , le condizioni erano ideali per la crescita spontanea dei lampascioni .

L' introduzione sistematica della tecnologia in agricoltura , anno dopo anno ha causato la scomparsa di tale frutto spontaneo dai terreni coltivati . Chi non ricorda nei primi anni sessanta , quando a seguito dell' adozione dei motori agricoli nei lavori di aratura bastava seguire l' aratro per raccogliere e riempire capaci cesti di lampascioni , in brevissimo tempo . Oggi non è possibile neanche questo .

Il periodo idoneo per la raccolta dei "lambascioni" inizia verso la fine di gennaio e termina nella prima metà del mese di aprile . Sono rimasti pochi i luoghi dove si possono ancora trovare lampascioni spontanei : nelle mezzane residue , lungo le cunette e le ripe stradali e in alcuni oliveti non coltivati .

I terrazzani contemporanei , muniti di "zappunettö" , attrezzo necessario per "cavare" i lampascioni , per diletto vagano alla ricerca delle ultime mezzane non visitate da altri indomiti "lambascionari" . La loro abilità deve restare immutata , abili nel riconoscere dall' apparato fogliare esterno , profondità e grandezza del bulbo del "lambascionè" .

Le foglie del bulbo sono simili a quelle delle cipolle , strette e lunghe , di colore verde intenso ; queste se sono corte e ricce indicano che il bulbo si trova in superficie , viceversa se sono lunghe e lisce indicano che il bulbo si trova in profondità . La grandezza del lampascione varia da pochi millimetri a oltre 4 centimetri di diametro . La parte commestibile è formata da sfoglie concentriche , il colore con sfumature di rosa antico , il sapore prevalentemente amaro con retrogusto dolciastro .

In gastronomia il "lambascione viene utilizzato in diversi modi , oltre che si presta ad essere conservato sott' olio previa bollitura in aceto e vino bianco .

Le ricette tradizionali con l' uso di "lambascioni" sono :

- 1) - Lampascioni con patate ed agnello al forno
- 2) - Lampascioni con salsiccia e uova
- 3) - Lampascioni cotti sotto la cenere
- 4) - Lampascioni lessati e conditi con aceto e olio - Insalata di lampascioni
- 5) - Lampascioni a funghetti
- 6) - Lampascioni in purgatorio (prèatoriè)
- 7) - Frittelle di lampascioni



Si descrivono di seguito alcune ricette , altre sono state descritte altrove.

## **Frittelle di lampascioni**

### *Preparazione*

- pulire e bollire i lampascioni in acqua salata
- scolare e sgocciolare il prodotto lessato
- schiacciare i bulbi
- aggiungere uova sbattute condite con pepe , prezzemolo e aglio
- lavorare il tutto per ricavare una poltiglia più o meno omogenea
- friggere cucchiariate di poltiglia in olio molto caldo .

Sono ottime sia calde che fredde .

## **Lampascioni cotti sotto la cenere**

### *Preparazione*

- scegliere lampascioni medio - piccoli
- pulirli superficialmente del terriccio
- situare i bulbi sotto uno strato di cenere molto calda
- una volta cotti si estraggono dalla cenere
- si procede a completare la pulitura asportando le prime sfoglie superficiali
- schiacciare i bulbi in una terrina , dall ' alto verso il basso
- condire con olio , sale e prezzemolo
- aggiungere del peperoncino piccante sfiammato
- spruzzare dell ' aceto .

## **Insalata di lampascioni**

La ricetta é perfettamente uguale alla precedente , varia solamente il metodo di cottura dei lampascioni , che , in mancanza di cenere calda i bulbi vengono bolliti in acqua fino a lessarli .

### *Commento*

Il gusto particolare di questo insolito e localistico prodotto spontaneo della nostra terra , non incontra una diffusione uniforme nell ' uso . Spesso è un prodotto tanto amato da chi lo usa con frequenza costante , è anche molto odiato da chi rifiuta il suo gusto e i suoi effetti .