

Conoscere le erbe Novembre 2017

EGK Newsletter

Scalogno

Scalogno – *Allium ascalonicum* / Amarillidaceae = Amaryllidaceae
Altre denominazioni: aglio scalogno, scalogna



Botanica e cultura



Cenni storici



Impiego nella
medicina naturale



Impiego in
cucina



Ricetta





Cenni storici

Le agliacee sono probabilmente originarie dell'Asia centrale, dove nella remota antichità erano già amate come piante aromatiche e come verdura. È noto che i lavoratori impiegati nella costruzione delle piramidi dell'antico Egitto ricevevano giornalmente una razione di agliacee. In tal modo si intendeva probabilmente prevenire le diverse malattie diffuse nei quartieri densamente popolati in cui vivevano i lavoratori. La cipolla, che è simile allo scalogno, viene coltivata da secoli, e pertanto può essere ritenuta senza riserve un vero e proprio classico.



Botanica e cultura

L'intero genere delle agliacee comprende circa 700 specie di piante bulbose biennali o pluriennali, per lo più caratterizzate da un odore intenso. Lo scalogno (*Allium ascalonicum*) si riconosce esternamente per il fatto che ogni singolo bulbo si moltiplica generando diversi altri bulbi. Lo scalogno è una bulbosa pluriennale che forma diversi piccoli bulbi oblungi tutto intorno al bulbo principale. Il suo sapore è più tenue di quello della cipolla.

Lo scalogno preferisce il terreno sabbioso in posizione protetta e calda. Purtroppo viene attaccato di continuo da funghi quali la muffa grigia o l'oidio vero e falso. Queste malattie fungine possono insorgere in condizioni meteorologiche umide e calde. L'irrorazione regolare con decotti o macerati di ortica rinforza le piante. Noi raccomandiamo anche di cambiare di tanto in tanto l'ubicazione della coltura dello scalogno e delle altre agliacee.



Impiego nella medicina naturale

Vi sono innumerevoli possibilità di impiegare lo scalogno come rimedio terapeutico. Per esempio è molto apprezzato in caso di punture di insetti: si tagliano a metà i piccoli bulbi e si strofina la loro superficie di taglio sull'area della puntura.

Come tutte le altre specie di agliacee, anche lo scalogno contiene composti sulfurei, che vengono degradati enzimaticamente quando si trita il bulbo. In virtù di queste sostanze, le fette di scalogno stufate aiutano tra l'altro contro l'infiammazione del letto ungueale e, come le cipolle, vengono usate anche in caso di ferite di difficile guarigione. Oltre a ciò, alcuni studi in corso indicano che un generoso consumo di specie di agliacee riduce il rischio di ammalarsi di cancro dello stomaco.

Impiego in cucina

La raccolta avviene a partire dal mese di giugno. Per conservare lo scalogno spesso si riuniscono le piante in trecce, che vengono poi appese in luoghi protetti dalla luce.

Lo scalogno conferisce un aroma delicato soprattutto alle salse. A questo scopo si tagliano i piccoli bulbi in minuscoli cubetti e li si mescola per esempio con un cucchiaino di senape. Mescolando energicamente senza interruzione, si amalgama l'olio fino a formare una massa cremosa. Con aceto di sherry o aceto balsamico, nonché con spezie quali il pepe, una presa di sale ed eventualmente del dragoncello tagliato fine, potrete servire ai vostri ospiti un ineguagliabile classico delle più armoniose salse per insalata.

Oltre a ciò, in molti paesi del globo si producono creme speziate in cui vengono amalgamati scalogni tagliati finemente e altre spezie ed erbe aromatiche. Queste creme vengono utilizzate per marinare carne, pesce e pollame, ma anche per condire verdure e insalate.

Esattamente come altre agliacee, anche lo scalogno è un caso limite: fa ancora parte delle verdure o è già una spezia?



Ricetta

Quiche allo scalogno Per una teglia a cerniera di 26 cm di diametro

Pasta

- 200 g di farina di farro
- 1/2 cucchiaino di sale
- 80 ml di olio di oliva
- 5-6 cucchiaini di acqua

Ripieno

- 700 g di scalogno
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- 3 uova
- 150 g di quark 3/4 grasso
- Una presa di sale e pepe
- 1 pizzico di noce moscata
- 100 g di sbrinz grattugiato

Pasta

Mescolare la farina e il sale in una scodella. Aggiungere olio di oliva e acqua e impastare il tutto fino a ottenere un impasto liscio. Avvolgere la pasta in una pellicola da cucina e lasciar riposare per 30 minuti.

Ripieno

Sbucciare gli scalogni, dimezzarli longitudinalmente e tagliarli in fette sottili. Far appassire brevemente sul fuoco lo scalogno in olio di oliva e metterlo da parte.

Sbattere uova, quark, sale, pepe e noce moscata. Mescolare con lo scalogno.

Tagliare un disco di carta da forno di 28 cm di diametro. Deporvi sopra la pasta e stenderla con il mattarello in modo che abbia le stesse dimensioni del disco. Adagiare nella teglia a cerniera la pasta con la carta da forno. Premere con cautela sul margine per formare un bordo di 2 cm di altezza. Punzecchiare la pasta con la forchetta.

Preriscaldare il forno a 200 °C.

Stendere il ripieno sul fondo di pasta e distribuirvi sopra lo sbrinz. Introdurre la teglia nel forno e cuocere per circa 30 minuti.