



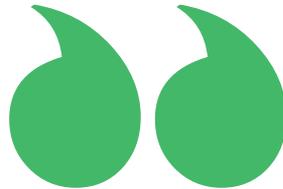
Il Nero di Trevi
Un prodotto umbro
di qualità
Il sedano nero





Il Nero di Trevi
Un prodotto umbro
di qualità

Il sedano nero



Giampaolo Filippucci
Alvaro Paggi
Tiziana Ravagli



Comune di Trevi



Comunità Montana
dei Monti Martani,
Serano e Subasio

Bernardino Sperandio
Sindaco del Comune di Trevi

Stefania Moccoli
Assessora al Turismo, all'Ambiente
e Territorio, all'Agricoltura del
Comune di Trevi

Domenico Rosati
Commissario della Comunità
Montana dei Monti Martani, Serano
e Subasio

Coordinamento editoriale

Alvaro Paggi, Tiziana Ravagli
Comunità Montana dei Monti
Martani, Serano e Subasio
Bernardino Sperandio
Comune di Trevi

Coordinamento grafico
Tiziana Ravagli

Progetto grafico e stampa
GraficArte Severini, Spoleto (Pg)

**Il Comune di Trevi, la Comunità
Montana e gli autori ringraziano**

Danilo Rapastella
Comunità Montana dei Monti
Martani, Serano e Subasio
Franco Spellani
Cultore di storia locale

Gli autori delle immagini

Michela Casciari, Trevi 41, 42
Maria Di Palma, food blogger,
www.lacaccavella.com 38
Giampaolo Filippucci & Tiziana
Ravagli, Trevi 4, 10, 13, 14, 15 (a
sinistra), 26, 32, 33 (in alto a
sinistra), 47, 48, 51, copertina
Istituto Alberghiero di Spoleto
(I.P.S.S.A.R.T.) 'Giancarlo De
Carolis' 44
Bernardino Sperandio, Trevi 7, 8, 9,
11, 15 (a destra), 22, 23 (a sinistra),
23 (a destra in alto, a destra in
basso), 25, 33 (a sinistra in basso e
al centro, al centro, a destra), 34,
35, 37
Pasqualino Valentini, Trevi 12, 23 (a
destra in centro), 50

Foto storiche

Rinaldo Laurentini, Foligno
– archivio Franco Spellani, Trevi 16,
17, 18, 19, 20, 21
Carmine, Foligno – archivio Franco
Spellani, Trevi 29
Antonino di Pietrantonio, Trevi 30

Foto documenti

Franco Spellani 27, 28 (le lettere
sono conservate nell'Archivio del
Comune di Trevi, Busta 302, Titolo
XIV, Articoli diversi, 1889)
Bernardino Sperandio 6 (7)
Copertina volume 'Il sedano nero di
Trevi. Un prodotto umbro di
eccellenza', 2008 (GraficArte
Severini, Spoleto) 31

Gli scavi archeologici a Pietrarossa di Trevi sono condotti

dall'Università degli Studi di
Perugia (direzione scientifica della
prof.ssa Donatella Scortecci) e
dall'Associazione culturale 'Umbria
Archeologica', soggetto
concessionario, con
l'autorizzazione della
Soprintendenza per i Beni
archeologici dell'Umbria e il
patrocinio del Comune di Trevi, che
li ha fortemente voluti e promossi.

info@montagneaperte.it
per comunicare con noi

Il Comune di Trevi, la Comunità
Montana dei Monti Martani, Serano
e Subasio e gli autori ringraziano
sin da ora tutti coloro che vorranno
collaborare al miglioramento di
questo lavoro

© 2018 Comune di Trevi, Comunità
Montana & Autori
Tutti i diritti sono riservati

ISBN 9788890512285



Indice



6

La Valle Umbra e le Canapine

Gli orti storici di Trevi dove si coltiva il sedano nero

12

Il sedano nero di Trevi

22

Come riconoscere il sedano nero di Trevi

24

Qualche curiosità botanica (e non solo)

27

Un po' di storia

34

Un abbinamento speciale: il sedano in pinzimonio

Il sedano nero e l'olio extravergine di oliva di Trevi, due prodotti umbri di eccellenza

36

Le ricette

37 | Dalla tradizione

40 | Alcune ricette innovative

40 | Gli antipasti/aperitivi

41 | I primi

42 | I secondi

43 | Elaborazioni... di sedano nero

46 | Sedano nero come... verdura

46 | Le pizze

49 | Il dolce

52 | A seguire... l'ammazzacaffè e la birra

al sedano nero

53 | Concludiamo con una piccola appendice salutistica

54

Indice delle immagini

56

Qualche suggerimento per approfondire l'argomento

56 | Su carta

56 | ... e anche sul web

Il sedano nero di Trevi





La Valle Umbra si caratterizza per un gran numero di prodotti locali di grande qualità e di sicuro valore enogastronomico i quali, spesso, con la loro storia raccontano l'identità stessa del territorio.

Tra questi merita una menzione speciale il sedano nero di Trevi: un prodotto di eccellenza la cui coltivazione affonda le radici nelle tradizioni della nostra valle.



Questo sedano si coltiva, con altri ortaggi, esclusivamente in una stretta fascia di terra compresa tra l'abitato di Borgo Trevi e il fiume Clitunno. Qui il terreno è argilloso, fresco e molto fertile, adatto a colture esigenti, come la canapa che un tempo vi veniva coltivata e dalla quale prende origine il nome di Canapine con cui questa località viene ancora oggi indicata.

La Valle Umbra e le Canapine

Gli orti storici di Trevi dove si coltiva
il sedano nero

In alto, particolare della ‘Carta topografica della valle dell’Umbria e delle montagne che formano il suo cratere con i diversi Torrenti e Canali che la traversano ricavata dalle piante censuarie’ (Scaccia e Folchi, 1828). La pianta fotografata è esposta nella sede municipale del Comune di Campello sul Clitunno (foto Bernardino Sperandio).

La nostra storia inizia in Valle Umbra, un’ampia e fertile pianura che la dorsale appenninica e preappenninica, con le dolci colline olivetate, protegge dai venti freddi di nord-est. Una valle che si presenta come un grande e complesso bacino idrografico compreso tra Spoleto e i suoi monti a sud e Torgiano a nord; delimitato a oriente dai monti Brunette-Serano-Maggiore e a occidente dalla catena dei monti Martani. In questa pianura scorre il fiume Clitunno, un piccolo corso d’acqua molto importante per la storia di tutta

la valle e dei suoi abitanti. Nasce nel comune di Campello sul Clitunno, dalle ‘Fonti’ e da altre sorgenti; qui emergono le acque piovane assorbite e purificate dalle montagne calcaree sovrastanti che raggiungono la massima elevazione con il monte Serano, il più alto del nostro comprensorio con i suoi m 1429 s.l.m. Solo 16 km (circa) separano, in linea d’aria, le sorgenti del Clitunno dalla sua confluenza nel torrente Teverone, in prossimità della città di Bevagna; con questo corso d’acqua origina il fiume Timia, che confluisce, infine,





un particolare ecotipo locale chiamato ‘Trebbiano spoletino’. Questo vitigno sta ora suscitando nuovo interesse tra i viticoltori locali perché da esso si ottengono ottimi vini bianchi, freschi, aromatici, corposi ed equilibrati, che racchiudono tutti i profumi e i sentori di questa terra; caratteristiche che di recente hanno valso loro il riconoscimento della DOC. Nelle zone più umide della valle, memoria dell’origine

attraverso il Topino e il Chiascio, nel fiume Tevere. Fino agli inizi della seconda metà del secolo scorso la nostra valle si presentava suddivisa in tanti appezzamenti di terreno di modesta estensione derivanti storicamente dalla centuriazione romana, dunque ben squadriati, delimitati da fossi camperecci e a volte da siepi, con al centro lunghi filari di aceri campestri, le cosiddette ‘bianchelle’, e di olmi che sostenevano possenti viti. Tra un filare e l’altro il terreno era utilizzato per praticare un’agricoltura povera,

essenziale per la sopravvivenza delle famiglie contadine che abitavano questa terra. Si coltivavano grano, legumi e foraggi per gli animali; in questo modo ogni metro quadrato del poco terreno che ciascuna famiglia possedeva, o che comunque poteva coltivare, era sapientemente utilizzato, al punto tale che anche le fronde degli aceri campestri e degli olmi non andavano sprecate e venivano utilizzate come foraggio per gli animali. Le viti così allevate, ‘maritate agli olmi e alle bianchelle’, appartenevano a



paludosa, un tempo si coltivava anche la canapa, utilizzata dalle famiglie contadine non solo per realizzare cordame e funi, ma anche vestiario, biancheria da letto e per la casa.

Già nel XIX secolo nella zona denominata Canapine questa coltivazione aveva lasciato il posto agli ortaggi e tra questi anche al sedano nero: così le Canapine, una stretta fascia di terra nel cuore della Valle Umbra, sono diventate gli orti di Trevi.



In questo luogo il terreno è argilloso, fresco e molto fertile e diversi ortaggi vi si avvicendano gli uni agli altri nell'arco dell'anno: in autunno-inverno spinaci, finocchi, radicchi, cavoli, broccoli e cardi (o 'gobbi', come sono chiamati in questi luoghi); insalate, pomodori, peperoni e peperoncini, melanzane, fagiolini, carote e sedano in primavera-estate e poi ancora cicorie, fagioli, cipolle, melanzane, zucche, zucchine...

Gli ortaggi delle Canapine sono coltivati con la tecnica dell'agricoltura integrata, si tratta dunque di un'orticoltura

ancora rispettosa dell'ambiente e della salute dei consumatori. I prodotti raggiungono molti mercati delle città umbre e non solo, ma una vivace attività commerciale continua a contraddistinguere anche gli stessi luoghi di produzione, grazie ai molti acquirenti locali che ogni giorno si riforniscono direttamente sul posto di ortaggi freschi che qui possiamo definire, a pieno titolo, 'a km zero'.

I pregevoli prodotti ottenuti in questa fertile fascia di terra trevana saranno presto facilmente riconoscibili sul mercato poiché verranno contraddistinti da un logo, già



individuato dal Comune, che sarà apposto sulle loro confezioni. L'autorizzazione a utilizzare il logo costituirà anche elemento preferenziale per l'attribuzione del marchio DE.CO. (Denominazione



Comunale di origine), altra garanzia per il consumatore sull'origine degli ortaggi

di Trevi.

Ogni quarta domenica del mese, gli ortaggi freschi degli orti delle Canapine si possono acquistare nella piazza del capoluogo municipale, in

La Denominazione Comunale di origine rappresenta la 'carta di identità' di un prodotto e ne individua il forte valore identitario per la comunità [www.infodeco.it].

La De.Co. ha per obiettivo la valorizzazione delle attività agroalimentari, enogastronomiche e artigianali appartenenti alle tradizioni locali, con la finalità di promuoverne il valore culturale anche per lo sviluppo ecosostenibile del territorio.

occasione del cosiddetto 'Mercato del Contadino - Farmer's Market'. Nell'occasione possiamo incontrare anche altri agricoltori locali, come gli olivicoltori di Trevi con l'incomparabile olio extravergine di oliva e, ancora,

produttori di legumi, miele, salumi, vino e tante altre specialità con cui fare, e farsi, un dono semplice e di qualità. Il nostro suggerimento è di unire questa visita dedicata al gusto a una bella passeggiata urbana: 'seguendo le orme', a partire dalla sede della



Associazione 'Pro Trevi' in piazza Mazzini. Si potranno così scoprire tanti tesori di questa splendida cittadina umbra, uno dei borghi

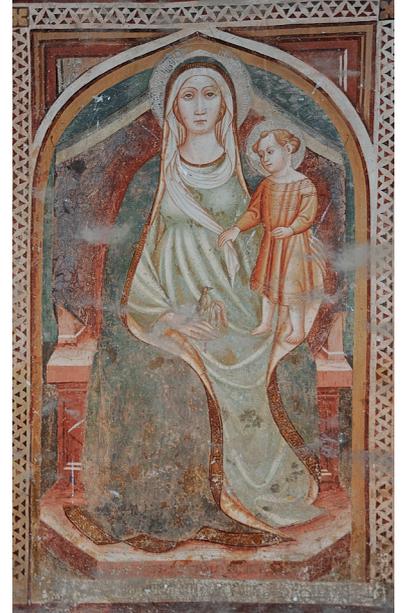
più belli d'Italia, 'Bandiera arancione' del Touring Club. Agli appassionati delle camminate in campagna proponiamo invece di scendere



a valle e di seguire il corso del fiume Clitunno, partendo, ad esempio, dalla cinquecentesca Villa Faustana. Addentrandosi nelle strade camperacce che attraversano le Canapine, si potrà apprezzare come sono coltivati gli ortaggi qui prodotti e assaporare pienamente l'ambiente pianiziale. Lungo il cammino sarà facile osservare aironi bianchi, aironi cenerini e piccoli rapaci, che spesso aleggiano a mezz'aria pronti a ghermire la preda, ma anche gallinelle d'acqua e altri animali tipici di questo territorio solcato da numerosi canali, realizzati nel corso dei secoli per bonificare le antiche paludi. In primavera, lungo gli argini dei corsi d'acqua si potrà ammirare la colorata fioritura delle erbe campestri, tra cui varie specie di orchidee selvatiche e, seguendo l'alveo del fiume Clitunno, anche il giaggiolo acquatico, o iris d'acqua, con la sua appariscente fioritura di colore giallo brillante. Attraversare gli orti delle Canapine sarà una bella occasione per conoscere

Pietrarossa e la magnifica chiesa romanica dedicata alla Vergine Maria, interamente affrescata al suo interno e nel portico perimetrale. Un angolo di terra trevana, quello di Pietrarossa, ricchissimo di tradizioni e di storia. Interessanti ritrovamenti archeologici testimoniano l'esistenza in questa zona di un insediamento di epoca romana: basolati stradali, resti di colonne e colonnati e di antiche strutture, come i due monoliti presenti sotto i portici della chiesa stessa o anche le vestigia di edifici con pavimenti mosaicati emersi nel corso dei

recenti scavi archeologici avviati dal Comune di Trevi, dall'Università degli Studi di Perugia e dall'Associazione Culturale 'Umbria Archeologica' con l'autorizzazione della Soprintendenza per i Beni archeologici dell'Umbria; studi e ricerche che, proseguendo, potranno dire l'ultima parola sull'origine della Trevi romana. Poco lontano dalla chiesa e dagli orti storici di Trevi, lungo la strada che prende il nome di via delle Canapine, tra il 2003 e il 2006 è stata rinvenuta una necropoli di epoca longobarda; i corredi di quelle tombe si



possono oggi ammirare nei locali del Complesso museale di San Francesco, nel capoluogo municipale.

Presso la chiesa di Santa Maria di Pietrarossa si svolgeva l'antica fiera di San Giovanni, le cui origini possono essere fatte risalire al Medioevo. Fino agli anni '50 del secolo scorso era il luogo dove i contadini del territorio andavano a fare scorta di attrezzi, in particolare per la mietitura e la trebbiatura.



“

Il sedano nero
di Trevi

”

Il sedano nero di Trevi è il risultato delle cure pazienti, assidue e costanti degli orticoltori delle Canapine, i cosiddetti ‘Sellerari’ o ‘Sedanari’ o ancora ‘Canapinari’, che nel tempo hanno selezionato questo particolare ecotipo locale di sedano definito ‘nero’ dal colore verde scuro che lo caratterizza naturalmente. La ridotta estensione delle Canapine giustifica la limitata produzione di sedano nero, fatto che lo rende ancora più prezioso e ambito dai buongustai che amano assaporare i prodotti di qualità. A differenza del comune sedano che si acquista al mercato per insaporire le pietanze, il sedano nero di Trevi è una vera e propria verdura che viene cucinata in tanti modi differenti per dare vita a piatti particolarmente ricercati e gustosi ma anche a semplici contorni e a dolci prelibatezze. I ‘Sedanari’, soli depositari del prezioso seme originario, ricordano che il sedano nero coltivato in altre zone non

presenta le medesime, succulente caratteristiche che lo rendono unico e prezioso nel panorama delle varietà dei sedani coltivati.

La straordinarietà del nostro sedano sembra, infatti, affondare le sue radici nelle caratteristiche del terreno dove cresce e nelle acque del fiume Clitunno, utilizzate per l’irrigazione degli ortaggi delle Canapine.

La coltivazione del sedano nero di Trevi è permeata dal fascino

che deriva da leggende e antiche tradizioni. La semina, ad esempio, è effettuata durante la Settimana Santa, meglio se il Venerdì Santo: così, raccontano i vecchi ‘Canapinari’, le piantine cresceranno più forti e vigorose e svilupperanno nel tempo le caratteristiche migliori. In questo rito, che si tramanda di padre in figlio, la devozione popolare ha forse fuso e assimilato la trasformazione del seme che genera nuova vita



Il sedano nero di Trevi

al dono del Cristo redentore, che con la sua morte sulla Croce ha offerto all'uomo la vita eterna.

Anche l'acqua del fiume Clitunno racchiude in sé un'aura di magia. Quella stessa che richiama alla memoria i riti degli antichi Romani e ci ricorda come presso le rive di questo fiume, una volta considerato sacro, le fresche acque sorgive fossero usate per lavare e 'imbiancare' i buoi allevati in queste terre, per purificarli e renderli degni di essere sacrificati a Roma, Città Eterna, sugli altari delle divinità del tempo.

È facile, anche in questo caso, fare il parallelo tra i bianchi buoi allevati dai nostri avi e purificati dalle acque del Clitunno e le bianche coste del sedano nero, ottenute grazie alle cure attente e preziose degli ortolani di Trevi e bagnate con le acque dello stesso fiume tanto 'caro' agli dei.

In questi parallelismi sta forse il retaggio della vitalità e dell'incanto di questa terra, racchiuso nei suoi frutti di qualità.

La tradizione vuole, ancora, che la semina del sedano di Trevi si effettui al coperto, mescolando il seme a sabbia fine e spargendolo 'alla volata' su letti caldi appositamente preparati. Dopo circa tre mesi le giovani piante vengono trapiantate all'aperto, su terreno abbondantemente concimato, se possibile con il letame, arato profondamente e ben affinato.

Il trapianto si effettua in fossette del terreno aperte con un bastone piegato a uncino, un cavicchio chiamato 'lu piozzu',



meglio se realizzato con il legno d'ulivo; si dispongono, preferibilmente, in file binate in modo tale che ogni fila della bina sia distante poche decine di centimetri dall'altra, mentre la distanza tra le file binate è tale da consentire agli ortolani di muoversi agevolmente per

effettuare le cure colturali necessarie.

Periodicamente si provvede ad altre concimazioni, mentre con innaffiature regolari si contribuisce a mantenere il terreno sempre fresco.

I sedani giungono a maturazione in settembre-ottobre, quando le coste sono ancora di colore verde scuro, dure, filamentose e hanno un sapore amarognolo e poco gradevole. Così, per ottenere le coste allungate, quelle coste bianche e gustose che conosciamo e apprezziamo per la loro delicatezza, occorrono ancora altre cure: qualche settimana prima della raccolta i sedani vengono legati a uno a uno raccogliendo insieme le coste, sono poi piegati lateralmente e coperti con la terra lasciando alla luce solamente le foglie apicali.

Oggi in alternativa all'interramento, che risulta essere una pratica molto laboriosa e faticosa, le piante sono incartate o avvolte con un idoneo film plastico di colore nero; un tempo si usava anche la paglia. Con questa operazione i sedani sono



sottratti alla luce diretta del sole, in modo da ottenere coste allungate, bianche e carnose. Dopo circa venti giorni di questo imbianchimento, i sedani neri sono pronti per il mercato. A questo punto vengono raccolti, mondati, lavati e confezionati per la vendita.

La parte più interna dei sedani neri imbiancati, il cosiddetto

‘cuore’, risulta incredibilmente tenero e croccante, con un gusto molto gradevole, poiché il sapore amarognolo è scomparso mentre risulta esaltato l’inconfondibile sapore del sedano nero trevano. Un’importante quantità dell’esigua produzione di questo ortaggio, così speciale, è destinata a essere venduta nel giorno della ‘Mostra mercato del sedano nero di Trevi e Sagra del sedano e della salsiccia’ che si tiene il terzo fine settimana di ottobre nel capoluogo municipale, ma la vendita caratterizza in generale tutti i mercati dei prodotti tipici locali che si tengono negli altri fine settimana dello stesso mese.

A Trevi il mese di ottobre significa anche ‘Palio dei Terzieri’. Questa rievocazione storica, della distruzione della Città da parte di Spoleto e della sua ricostruzione con ‘immenso travaglio’ avvenuta intorno al 1214, rinnova la sfida tra i tre ‘Terzieri’ in cui si divide il territorio comunale: un cimento che si consuma in competizioni ‘sul campo’ ma

anche nella ‘disfida dei sapori’ all’interno delle taverne. Sulle tavole imbandite per le feste ottobrine si possono



gustare i piatti della tradizione, tra cui quelli che vedono il sedano nero di Trevi cucinato secondo le ricette più tradizionali ma anche seguendo nuove interpretazioni, frutto dell’intraprendenza culinaria di giovani e apprezzati chef.

Il sedano nero di Trevi



Foto storiche degli orti delle Canapine e della coltivazione del sedano nero di Trevi realizzate da Rinaldo Laurentini, fotografo a Foligno (archivio Franco Spellani), commissionate dall'agronomo

Francesco Francolini di cui ricordiamo due importanti studi sul sedano nero di Trevi. | **Esperienze per combattere la batteriosi del sedano (bacillus apii, brizi, migula) e loro felici risultati:**



Un tecnico agrario visita un campo di sedani.

sulle alterazioni della cute umana
causate dai prodotti della
decomposizione dei sedani colpiti da
batteriosi, Tipografia dell'Umbria,
Spoleto 1928. | **Il sedano il finocchio il**

cardo, Ramo editoriale degli agricoltori,
Roma 1943.

Le foto furono eseguite, probabilmente,
nel 1923-1924.



Il sedano nero veniva innaffiato
con l'acqua raccolta in orci di terracotta;
nel frattempo, le piante erano concimate
e mondate.

Il sedano nero di Trevi



Per ottenere piante dalle coste croccanti, il sedano nero, dopo essere stato legato, veniva rincalzato con la terra tra la fine di settembre e i primi giorni di ottobre.



Le ortolane lavavano il sedano nero (in questa immagine, nel canale Alveolo) prima di portarlo al mercato.

Il sedano nero di Trevi



Giovanissime ortolane mostrano i sedani pronti per essere avviati al mercato.



Un'ortolana al lavoro per recuperare le coste esterne del sedano nero, scartate durante la prima selezione delle piante. Le ceste utilizzate erano prodotte artigianalmente con giovani rami di salice.

Come riconoscere il sedano nero di Trevi



Quando è pronto per il consumo, il sedano nero di Trevi deve rispondere alle caratteristiche specifiche di questa varietà locale così come sono state definite nel relativo disciplinare di produzione.

La pianta deve essere di taglia medio-grande, deve avere forma compatta e contare mediamente quindici foglie di colore verde chiaro, con un contenuto di clorofilla che, alla misurazione in laboratorio, deve essere compreso tra 600 e 606 $\mu\text{g/g}$ di pianta fresca.

Le coste, vale a dire i piccioli delle foglie, devono essere molto lunghe e il primo internodo, cioè il tratto della



costa più esterna che va dal colletto della pianta alle prime foglie, deve essere lungo almeno 25-30 centimetri. Per effetto delle tecniche di imbianchimento messe in atto prima della raccolta, le coste devono essere quasi del tutto prive dei fastidiosi filamenti, dovuti alla lignificazione dei vasi conduttori, di colore tendente al bianco e di consistenza tenera e croccante; queste caratteristiche diventano via via più accentuate ed evidenti procedendo dalle foglie più esterne verso il cuore della

pianta. In sezione, infine, le coste devono essere notevolmente concave. Il peso di ogni sedano varia a seconda del calibro. Il disciplinare codifica tre categorie: il calibro piccolo è compreso tra 500 e 800 g, il calibro medio tra 800 e 1.200 g, mentre il calibro grande supera quest'ultimo peso. Il sapore del sedano nero di Trevi è deciso, pur senza denotare asprezza e aggressività.

L'aroma è piacevole con note lievemente piccanti, dovute alle specifiche caratteristiche degli oli essenziali; i suoi componenti, che conferiscono a questo sedano un profumo particolarmente intenso, facilmente riconoscibile e distinguibile, sono stati evidenziati e catalogati in laboratorio.

Il sedano nero, infine, è caratterizzato da un'elevata rusticità, che lo rende resistente agli stress biotici e abiotici, e da una resa produttiva abbastanza elevata legata alle dimensioni delle piante.





Qualche curiosità botanica (e non solo)



Risulta difficile stabilire da dove provenga il progenitore selvatico del sedano coltivato. Sappiamo, però, che il sedano era coltivato nell'antichità per usi non alimentari e che è stato 'ridomesticato' come ortaggio in Italia alla fine del XVI secolo, diffondendosi poi in Europa nel XVII secolo, quindi abbastanza recentemente.

Di certo il sedano, *Apium graveolens* L., è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle *Apiaceae*, meglio conosciute come Ombrellifere, caratterizzata da una tipica infiorescenza a ombrella spesso composta.

Alla specie *Apium graveolens* L. appartengono tre varietà di sedano:

- | *Apium graveolens* L. var. **dulce** (Miller) Pers., il sedano da costa
- | *Apium graveolens* L. var. **rapaceum** (Miller) DC., il sedano rapa
- | *Apium graveolens* L. var. **secalinum** Alef., il sedano da taglio

In particolare il sedano da costa, come è il sedano nero di Trevi, è una pianta erbacea a ciclo biologico biennale: il primo anno si sviluppa la parte erbacea mentre il secondo anno la pianta produce il seme. Senza volerci addentrare ulteriormente in nozioni botaniche, ci piace ricordare quanto scritto in un piccolo trattato (che alcuni attribuiscono a Oddone di Meung), secondo il quale l' 'Appio' (il sedano) è così chiamato perché la corona del vincitore era realizzata con questa pianta ('Appio' in questo caso deriverebbe da **apex**, termine qui inteso nel

significato di ornamento del vincitore), ma anche che 'Appio' potrebbe derivare da **apis**, l'ape mellifera che ama nutrirsi del nettare dei suoi fiori. Più correttamente, **Apium** è da collegare al termine celtico 'apon', acqua.



Per capire quanto sia importante questa pianta per la nostra salute, citiamo quanto riportato nel sito della

Fondazione Veronesi [www.fondazioneveronesi.it, 28.12.2016]: «Il sedano è uno degli alimenti più apprezzati nelle diete, per la sua leggerezza, per la capacità di contrastare i grassi, specie quelli cattivi, e combattere la

ritenzione. Ancora poco conosciute restano le altre proprietà benefiche di questo ortaggio dall'aroma intenso,

con poche calorie (solo 20 in 100 g), tanta acqua, potassio e vitamina A [...]. Le fibre di cui il sedano è ricco aiutano a ridurre trigliceridi e colesterolo; la sedanina, una sostanza aromatica stimolante, e altre molecole (fenolo, mannite, inositolo) ne potenziano le capacità digestive e di assorbimento dei gas nell'apparato digerente, mentre gli ftalidi, dei particolari fitonutrienti, permettono di controllare gli ormoni che regolano la pressione del sangue e lo rendono adatto nel trattamento di molti casi di ipertensione». Come hanno scritto il professor Alessandro Menghini e altri [**Il Sedano nero di Trevi. Un prodotto umbro di eccellenza**, 2008], il sedano è notoriamente indicato in presenza di malattie epatiche e di meteorismo, ma anche in occasione di fenomeni infiammatori di tipo reumatico; l'attività terapeutica sembra possa estendersi anche al trattamento dell'asma bronchiale e di varie forme catarrali.



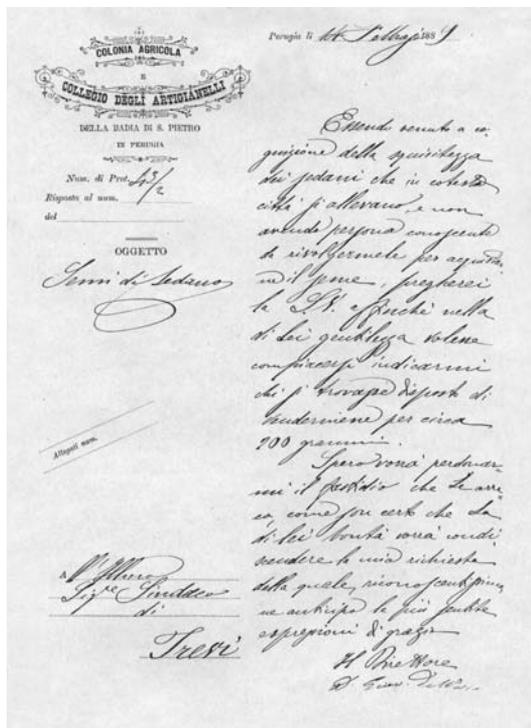
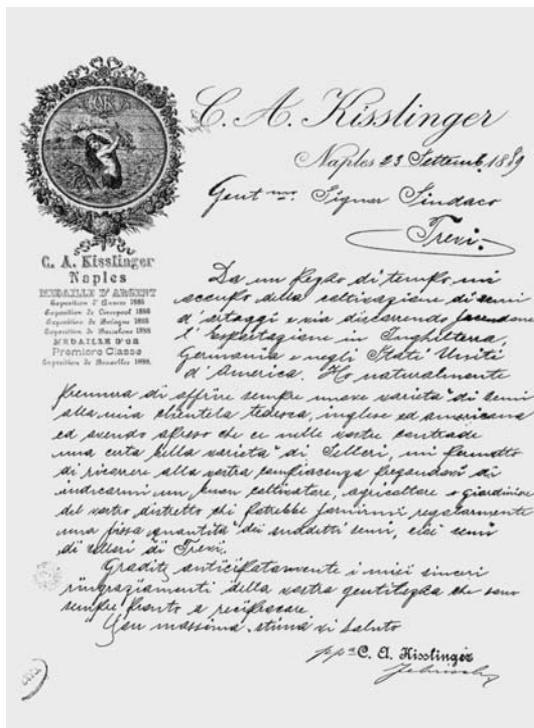
La radice di sedano è tra le cinque radici aperitive (insieme a quelle di prezzemolo, finocchio, asparago e pungitopo) note per la preparazione di uno sciroppo della medicina tradizionale. Nel Medioevo il sedano era usato per combattere la ‘melanconia’ e un antico proverbio ci ricorda: «se il contadino conoscesse tutte le virtù del sedano, ne riempirebbe l’orto e il giardino».

Per riassumere: ricco di sodio, calcio, fosforo, potassio e vitamina A, il sedano può rivelarsi un buon depurativo, un efficace aiuto in caso di costipazione leggera e ritenzione idrica, un rimineralizzante dopo un’intensa attività fisica. Il succo di sedano può rinfrescare l’organismo, aiutando a superare la spossatezza che assale quando le giornate sono troppo umide e afose, e favorire un buon sonno ristoratore; aiuta anche a superare i crampi notturni che talora possono colpirci specialmente dopo abbondanti sudate. Sembra,

infine, che questa pianta meravigliosa possa favorire l’assimilazione dei principi nutritivi degli alimenti che accompagna, stimolando le ghiandole annesse all’apparato digerente. Questo lo rende incomparabile, come suggeriamo nel prosieguo della storia, gustato insieme a un altro prodotto straordinario del nostro territorio: l’olio extravergine di oliva di Trevi. E anche questo non ci sembra poco...

I nostri non sono assolutamente consigli medici (e non potrebbe essere diversamente). Ricordiamo che solo uno specialista preparato, dopo una diagnosi medica puntuale, può definire l’utilizzo più appropriato delle piante per ciascun disturbo, valutando attentamente anche la diversa tolleranza individuale; questa considerazione vale per tutti, ma in particolare per bambini, malati, anziani e donne in gravidanza, soggetti più sensibili a ogni trattamento non solo fitoterapico. Alcuni specialisti ricordano che è da evitare l’assunzione di medicinali a base di sedano specialmente in caso di affezioni renali acute o croniche e in gravidanza (**Dizionario di fitoterapia e piante medicinali**, 2017).

Un po' di storia





DELLA BADIA DI S. PIETRO

IN PERUGIA

Num. di Prot. 9/

Risposta al num. _____

del _____

OGGETTO

Lettera di voglia postale

Allegati num. _____

A *M. M. M. M. M.*
by *Sindaco*
di _____

C. C. C.

Perugia li *22 Martio* 188 *9*

*Prendo le migliori grappe
che si è posse alla S. N. M. M. M.
per l'invio di 200g. di seme di
sedano, seme che è giunto per
fettamente, come pure per le
più sate in proposito sulla
semina e mangiando coltivazio-
ne.*

*Si include un vaglia di
S. N. M. M. M. debito e di
nuovo la pago a sussanmi l'invio
modo che se ho ancora.*

*Nella speranza di potere
a mia volta essere utile in
qualche occasione mi è grato
confermarvi*

*Della S. N. M. M. M.
D. Prov. Dell'opera*

In merito alla ricerca storica sulla coltivazione del sedano nero a Trevi seguiamo la traccia di quanto riportato nelle pagine web dell'Associazione 'Pro Trevi' [www.protrevi.com], curate da Franco Spellani che ha trovato e raccolto molti documenti interessanti; tra questi ricordiamo alcune lettere autografe datate 1889, depositate presso l'archivio comunale di Trevi, con le quali al Sindaco della Città venivano chieste significative quantità di seme di questa particolare pianta [F. Spellani, *Il sedano nero di Trevi. Un prodotto umbro di eccellenza*, 2008]. Tra i richiedenti troviamo un tale Don Giovanni Del Papa, direttore della Colonia Agricola e del Collegio degli Artigianelli della Badia di San Pietro in Perugia, ex convento dei Padri Benedettini Cassinesi e attuale sede del Dipartimento universitario di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali di Perugia; o ancora, la Ditta C.A. Kisslinger di Napoli che voleva mettere il prezioso seme a disposizione dei suoi clienti tedeschi, inglesi e americani.

Questa corrispondenza e altre lettere dello stesso periodo sono la prova dell'esistenza della coltivazione del sedano nero a Trevi.

Anche se gli studi e le ricerche effettuate non sono riuscite a stabilire con esattezza la data di inizio della coltivazione di questo ortaggio nel territorio comunale, è evidente come questa debba inevitabilmente risalire a un periodo antecedente a quello delle lettere citate.

Risulta, inoltre, che alla fine del secolo XIX e all'inizio di quello successivo, il seme di sedano nero era commercializzato in Italia e all'estero e che agli inizi del '900 grandi quantità di questo sedano si trovavano in vendita nei 'Mercati di Ottobre', che tradizionalmente si organizzavano a Trevi.

Le varietà di sedano autoimbiancanti, comparse sui mercati dopo la Seconda guerra mondiale, determinarono una profonda crisi nella coltivazione del sedano nero dalla quale si iniziò a uscire soltanto con l'avvento della prima 'Sagra del sedano e della



Trevi, 3 ottobre 1948, esposizione di sedano nero sotto il portico del Municipio.

Trevi, 3 ottobre 1948, il dott. Pancrazio Zappelli (treveno, funzionario presso il Comune di Roma), affiancato dal cav. Nello Bonaca, consegna i diplomi agli espositori di sedano nero.

(Foto Carmine, Foligno – archivio Franco Spellani, Trevi)



Trevi, ottobre 1965, immagini della prima 'Sagra del sedano e della salsiccia' (foto Antonino di Pietrantonio, Trevi).

salsiccia', ben presto denominata 'Mostra mercato del sedano nero di Trevi e Sagra del sedano e della salsiccia', che ebbe la sua prima edizione nell'ottobre dell'anno 1965 grazie all'Associazione 'Pro Trevi' e al suo presidente del tempo, Vincenzo Giuliani. Punto di eccellenza di questa manifestazione è sicuramente il binomio tra questo ortaggio meraviglioso e l'apprezzata salsiccia prodotta localmente; binomio che trova la massima esaltazione nel 'sedano ripieno', il piatto tipico per eccellenza che permette di gustare queste due prelibatezze in un abbinamento unico e saporoso.

Le ricerche, condotte separatamente dalle sezioni di Genetica e di Botanica Farmaceutica del citato Dipartimento universitario perugino, hanno dimostrato che il sedano nero di Trevi «possiede elementi di tipicità e tradizione, derivanti da un lungo e continuo processo di conservazione e miglioramento condotto dagli agricoltori locali» e per questo presenta

tutti i requisiti per essere considerato una varietà locale [G. Castellini, **Il Sedano nero di Trevi. Un prodotto umbro di eccellenza**, 2008]. E, ancora, che la particolare nota

composizione dei suoi oli essenziali, diversa da quella di altre varietà coltivate e per questo unica nella sua speciale semplicità [A. Menghini, **Il Sedano nero di Trevi. Un**



aromatica che caratterizza questo ortaggio deriva strettamente dalla

prodotto umbro di eccellenza, 2008]. Tutti gli studi sin qui condotti riconoscono, quindi,

che il sedano nero di Trevi può ambire a pieno titolo a ottenere il riconoscimento del marchio di qualità per un prodotto di nicchia di pregio assoluto, le cui caratteristiche genetiche e di aromaticità lo rendono un ecotipo locale a esclusiva diffusione nel territorio trevano.

Un importante riconoscimento il sedano nero di Trevi lo ha ottenuto da tempo: è, infatti, uno dei 'Presidi Slow Food' certificati in Umbria (con il 'Cicotto di Grutti', la 'Fagiolina del lago Trasimeno', la 'Fava cottora dell'Amerino', il 'Mazzafegato dell'alta valle del Tevere', la 'Roveja di Civita di

Cascia' e il 'Vinosanto affumicato dell'alta valle del Tevere' [www.slowfoodumbria.org, 20.02.2017]), grazie anche all'attività dell'Associazione Produttori di Sedano Nero di Trevi, che riunisce dal 2008 alcuni dei coltivatori 'storici' di questo ortaggio prezioso. A noi spetta, infine, il compito di ricordare che il 13 ottobre 2000, quindi oltre 17 anni or sono, il Consiglio comunale di Trevi ebbe l'intuizione, e la lungimiranza amministrativa, di approvare un importante regolamento per la 'valorizzazione e tutela del Sedano nero di Trevi' e per la conservazione della varietà (o per meglio dire **delle** varietà) coltivata negli orti delle Canapine, strumento importantissimo anche per la salvaguardia della biodiversità agraria, patrimonio unico e speciale di queste verdi terre nel cuore dell'Umbria.





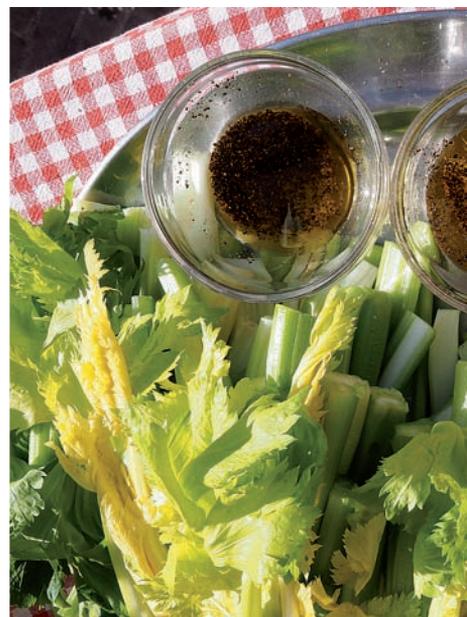
Immagini della 'Mostra mercato del sedano nero di Trevi e Sagra del sedano e della salsiccia' che si tiene a Trevi il terzo fine settimana di ottobre.

Un abbinamento speciale: il sedano in pinzimonio

Il sedano nero e l'olio extravergine di oliva di Trevi, due prodotti umbri di eccellenza

Per spiegare il sapore unico e inconfondibile del sedano nero di Trevi prendiamo in prestito le parole del professore Alessandro Menghini, che tanto ha studiato questo prodotto delle Canapine, e con lui ricordiamo che il sapore del sedano nero di Trevi non si può confondere con quello delle altre varietà, tanto è particolare per il suo gusto forte e marcato e tuttavia privo di asprezza e di aggressività papillare, in grado,

quindi, di soddisfare pienamente anche il gusto dei palati più fini ed esigenti. A tutti i buongustai, in particolare, suggeriamo l'abbinamento prezioso con l'olio extravergine di oliva di Trevi e proponiamo il modo più semplice e straordinario per gustare insieme questi due prodotti 'stellari' del nostro territorio. La ricetta, se così vogliamo chiamarla, è il sedano in



pinzimonio o 'a cazzimperio', come solevano dire i nostri nonni: olio extravergine di oliva di Trevi, una presa di sale, un pizzico di pepe se gradito e, ad accogliere e includere tanta preziosa abbondanza, le bianche e croccanti coste dell'incomparabile ortaggio della nostra valle, il sedano nero di Trevi. Questo mix di sapore e salute saprà sicuramente conquistarci e potrà contribuire a mantenerci



Al termine di queste brevi note sull'olio extravergine di oliva e sul sedano nero, ci piace ricordare quanto scrive Pier Luigi Rossi, professore di Nutrizione Clinica all'Università di Bologna, sul sito della Fondazione Veronesi [www.fondazioneveronesi.it, 28.12.2016]: «in virtù delle sue note proprietà digestive, sarebbe consigliabile mangiare un sedano crudo prima dei pasti o aggiungerlo in abbondanza a insalate e pinzimonio, se consumato fresco, oppure essere utilizzato come ingrediente per preparare

minestre, zuppe e saporite pietanze». Così, dopo aver magnificato il sedano nero di Trevi in pinzimonio, il prossimo paragrafo lo dedichiamo alle ricette, per suggerire tanti spunti interessanti per cucinare al meglio questo prodotto degli orti delle Canapine e godere pienamente delle sue innate e ormai indiscutibili virtù.

in buona forma: soprattutto se saremo unirlo alle belle passeggiate che il territorio di Trevi e della Valle Umbra sono in grado di offrire tanto agli appassionati di escursionismo, quanto ai semplici amanti delle passeggiate tranquille e rilassanti, grazie a un ambiente unico e impareggiabile come quello del paesaggio olivetato storico della nostra bella Umbria, non a caso cuore verde d'Italia.





Le ricette



I piatti tradizionali a base di sedano nero di Trevi erano tra i 'cavalli di battaglia' dell'illustre cuoco trevano 'Checco' Barbini, indimenticato proprietario dello storico ristorante di Trevi 'Il Cochetto'. Alcune sue ricette sono state fornite dal figlio, lo chef Massimo Barbini, per anni cuoco presso il Senato della Repubblica italiana, alla Associazione 'Pro Trevi' che le

ha pubblicate nel proprio sito web [www.protrevi.com]. Grazie a Franco Spellani che le ha raccolte, le riproponiamo in questo libretto dedicato al sedano nero di Trevi, per continuare la tradizione di studio e promozione del nostro territorio che da sempre la Pro Trevi e il Comune di Trevi perseguono.



Questo sedano nero è come un sorriso sincero...
Filippo 'Pippo' Gimignani-Zarfati da Don Matteo 11



Dalla tradizione

Sedano ripieno, 'Sellero 'rripito'

Tagliamo le foglie e la parte superiore dei sedani (che potremo utilizzare per altre ricette, come ad esempio per il 'pesto al sedano nero'), fino a lasciare le coste di una lunghezza di circa 25 cm (ovviamente utilizziamo esclusivamente sedano nero di Trevi, pena il fallimento della nostra ricetta... provare per credere!). Dopo avere eliminato le coste più esterne, laviamo i sedani con cura e li facciamo

bollire in acqua salata per 15 minuti circa a calore moderato. A questo punto li sgoccioliamo e li sistemiamo su un panno. Una volta ben asciutti, facciamo internamente le coste con abbondante pasta di salsicce di Trevi. Passiamo, quindi, i sedani farciti nella farina e poi nell'uovo e li friggiamo in abbondante olio. Una volta fritti, li sistemiamo in una teglia da forno già imburata e li cospargiamo con abbondante sugo di carne (praticamente un ragù leggero abbastanza lento, a cui



possiamo aggiungere, a piacere, dei fegatini di pollo), avendo cura di conservarne un po' a parte; li inforniamo per circa 45 minuti, a 180°. A cottura terminata li dividiamo a metà nel senso della lunghezza, li sistemiamo a uno a uno in una teglia da forno con il taglio rivolto verso l'alto, li cospargiamo con il sugo messo precedentemente da parte, un filo di burro fuso e parmigiano grattugiato a piacere. Li rimettiamo in forno per alcuni minuti a gratinare leggermente e quindi... a tavola!

La fotoricetta del sedano nero riempito ci è stata gentilmente concessa da Maria Di Palma che l'ha pubblicata nel suo blog www.laccavella.com. Abbiamo avuto il piacere di incontrare Maria e altre food blogger nel 2014, in occasione di Festival; le abbiamo accompagnate dove nasce il sedano nero di Trevi compiendo un breve giro negli orti storici delle Canapine, per apprezzare sul posto storie, notizie e tradizioni di questa coltivazione. L'incontro tra le food blogger e il sedano nero è poi proseguito in cucina con la preparazione del 'sellero 'rrimpito'. La fotoricetta che presentiamo in questo lavoro è il frutto di quell'incontro.

Parmigiana di sedano nero di Trevi

Partiamo dall'ingrediente base: il sedano nero di Trevi.

Il procedimento è lo stesso che usiamo per preparare la 'parmigiana di gobbi', piatto famoso nella nostra zona, cucinato tipicamente durante il periodo natalizio.

Come nella parmigiana di gobbi, iniziamo lessando in acqua salata l'ingrediente principale: in questo caso le asticcioline di sedano nero, ricavate dalle coste più tenere e croccanti; le indoriamo con uova e farina e, infine, le friggiamo in olio d'oliva.

Prima di passarle in forno a gratinare, le condiamo a strati con un buon ragù, abbondante parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro. Inforniamo a fuoco medio e quando vedremo formarsi una bella crosticina dorata e tutta la cucina sarà piacevolmente invasa dal profumo unico di questa ricetta... sforniamo e serviamo ai commensali.

Abbiamo letto: «La cucina è fatta di alcune regole e di molte libertà, quelle che, giorno dopo giorno, danno vita e corpo a un piatto, trasmettendolo da una all'altra generazione. Senza dogmi, senza rigidità. La cucina è il luogo della variante e la ricetta è come uno spartito musicale che si 'realizza' solo quando viene interpretato...» [M. Montanari, **Il pregiudizio universale**, 2016].

Condividendo questo pensiero, accanto alle ricette della tradizione ci piace presentare alcune ricette innovative che, passando di generazione in generazione, potranno esse stesse divenire con il tempo parte della tradizione culinaria della Città di Trevi e sapori inconfondibili della nostra cultura.

Alcune ricette innovative

Gli antipasti/aperitivi

Bruschetta al sedano nero di Trevi

In una padella capiente scaldiamo l'olio extravergine di oliva di Trevi (preferibilmente quello novello) e ci facciamo saltare coste e foglie di sedano nero, precedentemente tagliate a pezzetti. Saliamo e lasciamo cuocere per circa 10 minuti, maneggiando con cura per evitare che possano attaccarsi al fondo della padella (aggiungiamo se necessario un po' d'acqua). Terminata la cottura, con il frullatore a immersione tritiamo poco alla volta il sedano nero appena preparato, fino a ottenere un impasto di consistenza morbida e cremosa. Serviamo questa crema spalmandola su fette di pane umbro, preferibilmente a lievitazione naturale, abbrustolito e ben caldo, completando con un filo di olio extravergine di oliva di Trevi.

Crostini con crema di zafferano e sedano nero di Trevi

In una ciotola mescoliamo 300 g di ricotta vaccina freschissima, lo zafferano con pochissima acqua calda (la stessa utilizzata per farlo rinvenire), due belle coste di sedano nero di Trevi ben mondate, asciugate e finemente tritate, 4 cucchiaini di pecorino grattugiato, sale e pepe q.b.

A parte tostiamo delle fette di pane lievitato naturalmente, divise in piccole parti; vi spalmiamo il composto e decoriamo con delle foglioline di sedano. Possiamo offrire questi crostini con del buon trebbiano spoletino.

Questa e le altre ricette che riportiamo con la sigla (gp) sono state proposte da Graziella Ponziani nel progetto editoriale **Il sedano nero di Trevi. Un prodotto umbro di eccellenza**, 2008.

I primi

Vellutata di sedano nero di Trevi

In una pentola rosoliamo leggermente, in olio extravergine di oliva di Trevi, una cipolla media precedentemente affettata; aggiungiamo circa 500 g di sedano nero (coste e foglie) e



300 g di patate tagliate a cubetti. Lasciamo appassire leggermente, poi aggiungiamo 2,5 l (circa) di brodo vegetale e sale q.b. Facciamo cuocere per 20 minuti circa; quindi, con il frullatore a immersione, lavoriamo il composto fino a ottenere una crema liscia e morbida che potremo servire ben calda con crostini di pane,

un'abbondante spolverata di parmigiano e, a piacere, un filo di olio extravergine di oliva di Trevi dall'inconfondibile sapore fruttato.

Ravioli di ricotta e sedano nero di Trevi

Frulliamo un mazzetto di foglie di sedano nero aiutandoci con un filo di olio extravergine di oliva di Trevi, fino a ottenere una crema che useremo per impastare la sfoglia per i ravioli. Per questa utilizzeremo 200 g di farina di frumento '0', 300 g di semola rimacinata e 5 uova. Impastiamo bene il tutto, per ottenere un panetto liscio e compatto che dovrà riposare per circa un'ora. In una scodella condiamo 300 g di ricotta di pecora con sale e 50 g di parmigiano, aggiungiamo poi 150 g di coste di sedano nero, scelte tra le più tenere, precedentemente scottate in acqua bollente e tritate finemente. Stendiamo la sfoglia e quindi con il coppapasta, o semplicemente con un bicchiere rovesciato,

ricaviamo dei dischetti. Su ogni dischetto mettiamo un cucchiaino di impasto di ricotta e copriamo con un altro dischetto di pasta, chiudendo molto bene il bordo aiutandoci con la punta di una forchetta.

In una padella mettiamo sul fuoco 150 g di salsiccia di Trevi ben sbriciolata e la rosoliamo fino a farla diventare croccante. Cuociamo i ravioli in abbondante acqua salata, li scoliamo e li saltiamo in un tegame con burro e foglie di salvia.

Siamo ora pronti a impiattare, cospargendo i nostri ravioli già profumatissimi con la salsiccia croccante e il parmigiano, o il grana, grattugiato.

Questi due primi piatti ci sono stati proposti dal giovane cuoco folignate Alessio Bonucci, che ha avuto modo di formarsi professionalmente in uno dei ristoranti di Trevi più apprezzati.

Pasta al pesto di sedano nero di Trevi

Quando si cucina il sedano nero, molto spesso iniziamo

scartando le foglie: questa ricetta, invece, ci permette di utilizzarle in modo interessante, con un risultato finale sorprendente e decisamente ricco di gusto. Partiamo, dunque, dalle foglie di sedano nero; le laviamo



accuratamente e le asciughiamo, magari con l'aiuto di una centrifuga per insalate. Togliamo la 'camicia' all'aglio e grattugiamo il parmigiano. Prendiamo il bicchiere alto del mixer (o quello del frullatore): mettiamo all'interno le foglie di sedano nero, lo spicchio di aglio, pinoli, mandorle e/o noci, un pizzico di sale grosso, pepe o

peperoncino (se graditi) e un cucchiaio di olio extravergine di oliva di Trevi.

Azioniamo il mixer (o il frullatore, a nostro piacere) e lasciamolo lavorare per 1-2 minuti; man mano che gli ingredienti si sminuzzano sempre più finemente, aggiungiamo a filo altro olio extravergine di oliva e continuiamo a mixare fino a raggiungere la giusta consistenza cremosa, ma non liquida. A questo punto non dobbiamo fare altro che scegliere la pasta preferita (noi ci permettiamo di suggerire gli strangozzi, pasta lunga a sezione rettangolare tipica del comprensorio spoletino-folignate), cuocerla in abbondante acqua salata, scolarla e condirla con il magnifico pesto al sedano nero di Trevi che abbiamo appena preparato.

Questa ricetta, e un'altra che segue con la sigla (mm), ci è stata proposta, non solo sulla carta ma anche in cucina, da Marisa Mansutti che non è di Trevi ma che il sedano nero lo ha scoperto tanti anni fa,

imparando ad apprezzarlo (e a farcelo apprezzare) stagione dopo stagione.

I secondi

Bistecche al sedano nero di Trevi, con aceto balsamico

Cuociamo alla brace delle bistecche di maiale (o di vitello) tagliate un po' spesse per assicurare che anche dopo la cottura conservino la giusta tenerezza.

A parte tagliamo a julienne le



coste imbiancate del sedano nero, quelle interne, più ‘dolci’ e croccanti. Le condiamo con olio extravergine di oliva di Trevi, sale e pepe (o peperoncino) a piacere, e un filo del migliore aceto balsamico di Modena. Distribuiamo con abbondanza il sedano condito sulle bistecche ben calde e serviamo in tavola con un ricamo di glassa di aceto balsamico e scaglie di grana. Una delizia per tutti i palati, anche per quelli più raffinati.

Questa ricetta ci è stata presentata dalle cuoche Annamaria Falasca e Michela Casciari di Coste di Trevi, interpretando un’idea culinaria di Giampaolo Filippucci.

Elaborazioni... di sedano nero

Sedano nero di Trevi alla besciamella

Tagliamo le foglie di 4 bei sedani, laviamoli con cura e facciamoli lessare in acqua salata, per 15 minuti circa, a calore moderato. Dopo averli

sgocciolati li mettiamo ad asciugare su un panno asciutto. Prepariamo la salsa besciamella e tagliamo a spicchi o a metà i sedani bolliti; li mettiamo ben allineati in un tegame da forno leggermente imburato, li ricopriamo con la nostra besciamella e li spolveriamo con parmigiano reggiano o grana padano. Infine li mettiamo al forno a calore medio, finché non si sia formata una bella crosticina dorata, e li serviamo ben caldi.

Barchette di sedano nero di Trevi alla crema di mascarpone e gorgonzola

Prendiamo le coste centrali di un bel sedano nero e tagliamole in asticcioline (le ‘barchette’) da 10-15 cm circa di lunghezza; le mettiamo in una ciotola colma d’acqua fredda e le lasciamo in frigorifero fino al momento di utilizzarle. Con una forchetta amalgamiamo il mascarpone con il gorgonzola e aggiustiamo con sale e pepe a piacere. Stendiamo questo impasto cremoso sulle asticcioline di

sedano ben asciugate e lasciamo riposare in frigo per qualche tempo. Prima di presentare il piatto, possiamo rallegrarlo con qualche ravanello rosso e fiocchetti della nostra crema al mascarpone e gorgonzola. Questa proposta è una verdura... elaborata, ma anche un antipasto saporito o uno stuzzichino appetitoso per gustosi aperitivi.

A seguire, una variante con stracchino e gherigli di noci rigorosamente ‘a km zero’.

Barchette di sedano nero di Trevi con gorgonzola e gherigli di noci

Procediamo, come per la ricetta precedente, con la preparazione delle asticcioline o ‘barchette’ di sedano nero di Trevi.

A parte amalgamiamo il gorgonzola dolce con lo stracchino (noi suggeriamo di utilizzare sempre prodotti ‘a km zero’), un filo di olio extravergine di oliva di Trevi e qualche gheriglio di noce

finemente tritato, per ottenere una crema morbida e saporosa. Riempiamo con il composto le ‘barchette’ e decoriamo con gherigli di noce spezzettati. Sistemiamo i sedani così farciti su foglie di lattuga, ben lavate e asciugate, e completiamo la decorazione con gherigli di noce interi da assaporare con qualche fiocco di crema al formaggio.

(mm)

Zampone di Modena ai Neri dell’Umbria

I ‘Neri’ dell’Umbria si sposano con lo zampone IGP di Modena e il risultato è una ricetta vincente che coniuga tradizione, prodotti locali e idee innovative con la voglia di provare contaminazioni culinarie di regioni diverse. ‘Nero’ dell’Umbria per eccellenza è il conosciutissimo e apprezzatissimo tartufo nero di Norcia, ma l’altro ‘Nero’, quello che incanta e forse non ti aspetti, è il sedano nero di Trevi: insieme formano un binomio che è certamente tra

gli orgogli culinari della nostra bella regione. La ricetta presentata dai giovani cuochi dell’Alberghiero di Spoleto è una splendida rivisitazione della più tradizionale, apprezzata e amata specialità di Trevi: ‘il sedano riempito’ o meglio ‘lu sellero ‘rrimpito’, orgoglio di un’intera città e ora anche di un’intera regione: con i complimenti dello chef stellato Massimo Bottura! La ricetta è stata proposta nell’ambito della VII edizione della ‘Festa dello Zampone e Cotechino Modena

IGP’, tenutasi a Modena nel dicembre del 2017 e organizzata dal Consorzio di Tutela dei citati prodotti di qualità del Modenese, con il patrocinio della Regione Emilia Romagna e del Comune ospitante. All’interno di questa iniziativa si è svolta, inoltre, la IV edizione del concorso nazionale di cucina ‘Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP degli chef di domani’ ed è qui che sono entrati in gioco i ‘Neri dell’Umbria’...

Dopo aver superato la selezione tra sessanta istituti alberghieri



provenienti da tutta Italia, Francesco Valeriani, Alessandro Magistro e Federico Foschi dell'Istituto Alberghiero di Spoleto sono, infatti, saliti sul gradino più alto del podio con il loro piatto dal titolo evocativo: 'Zampone ai Neri dell'Umbria'. I giovani vincitori e i loro docenti, Maria Antonietta Staderini e Pier Paolo Maestrini, hanno ricevuto i complimenti della giuria, decisamente qualificata, composta dal presidente del 'Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP', da alcuni rappresentanti del mondo istituzionale, economico ed eno-gastronomico del Modenese e, soprattutto, consentiteci di dirlo, dallo chef Massimo Bottura che con il suo ristorante 'Osteria Francescana' di Modena ha ottenuto 'tre stelle' Michelin. Massimo Bottura, in particolare, ha sottolineato come i ragazzi dell'Istituto alberghiero di Spoleto, rivisitando un 'piatto' della tradizione e utilizzando prodotti del territorio regionale, siano riusciti nell'intento di rendere lo

zampone un 'ingrediente umbro' [www.alberghierospoleto.it, 15.12.2017].

Di seguito, con un grazie speciale all'Istituto Alberghiero di Spoleto, alle dirigenti Fiorella Sagrestani e Maria



Margherita Lezi, agli alunni vincitori della manifestazione modenese e ai loro insegnanti, riportiamo la ricetta vincitrice del concorso e il procedimento per realizzarla. Partiamo dagli ingredienti: uno zampone di Modena IGP, un sedano nero di Trevi, 200 g di pancetta tesa stagionata, 1 l di panna fresca, 500 g di formaggio 'Brancaleone' (un prodotto caseario della tradizione regionale umbra, a base di latte vaccino e di pecora), 100 g di parmigiano reggiano DOP, tartufo nero di Norcia, sale q.b.

Proseguiamo con il procedimento: laviamo bene il sedano nero, lo priviamo delle foglie (che, come già ricordato, potremo utilmente usare nella preparazione del 'pesto al sedano nero di Trevi') e anche delle coste più esterne; a seguire, lo lessiamo in acqua salata per circa 20 minuti. Cuociamo lo zampone e lo tritiamo grossolanamente con un coltello. Farciamo il sedano nero con lo zampone tritato e lo avvolgiamo con fette sottili di pancetta tesa, che serviranno a rendere la ricetta ancor più saporosa. Cuociamo in forno per 30 minuti circa. Mentre il sedano farcito cuoce, prepariamo una fonduta con la panna, il formaggio 'Brancaleone' tagliato a cubetti e il parmigiano reggiano grattugiato. Una volta cotto, togliamo il sedano farcito dal forno, rimuoviamo la pancetta che lo avvolge e lo tagliamo a fette dello spessore di circa 2 cm. A questo punto non ci resta che comporre il piatto, preferibilmente del tipo 'a cappello da prete': mettiamo alla base un piccolo mestolo di

fonduta di formaggio ‘Brancaleone’ e su questa appoggiamo 2-3 fette di sedano nero di Trevi, meravigliosamente farcito con lo zampone; guarniamo, infine, con lamelle di tartufo nero di Norcia. Il piatto, o se vogliamo questo splendido gemellaggio tra profumi e sapori dell'Umbria e di Modena, è pronto!

Sedano nero come... verdura

Insalata al sedano nero di Trevi

La ricetta, che tale in effetti non è, è una semplice unione di alcuni prodotti sani e genuini: sedano nero di Trevi, finocchi delle Canapine, olive e arance rigorosamente biologiche, olio extravergine di oliva di Trevi, sale e pepe a piacere. Tagliamo a pezzetti, non troppo grossi, sedano, finocchi e arance; spezzettiamo le olive, aggiungiamo un filo abbondante di olio di Trevi, sale e pepe

quanto basta, mescoliamo e, infine, ci godiamo questo mix gustosissimo di vitamine e salute!

Sedano nero di Trevi sottaceto

Tagliamo le coste di sedano nero a pezzi di circa 4-5 cm di lunghezza e li scottiamo in aceto bollente per circa 5 minuti; li scoliamo e li asciughiamo su un canovaccio di cotone. Sistemiamo i pezzetti di coste di sedano nero in vasetti e li copriamo con aceto. Sterilizziamo i vasetti ben chiusi per almeno 20-30 minuti, così da assicurare la migliore e più efficace conservazione del prodotto. (gp)

Le pizze

Pizza alla trevana

Sulla base della pizza distribuiamo uniformemente la salsa di pomodoro, abbondanti coste di sedano nero tagliate finemente, la salsiccia di Trevi

a pezzettini, la mozzarella a dadini e, per un tocco da gourmet tra gusto e colore, qualche foglia tritata del nostro preziosissimo ingrediente principe: il sedano nero di Trevi. Cuociamo in forno ben caldo e, prima di servire, arricchiamo questa pizza meravigliosa con scaglie di parmigiano reggiano.

Chi vuole può aggiungere anche un filo di olio extravergine di oliva, a sancire, una volta di più, il fantastico abbinamento di gusto e salute tra il sedano nero e l'olio di Trevi!

Questa ricetta è ormai entrata nella tradizione culinaria di Trevi, una pizza diventata mitica nella versione originaria dell'indimenticata Sesa, tradizione che oggi prosegue grazie alla passione del figlio Fabrizio Angeloni.

Pizza al primo sale, con pesto di sedano nero di Trevi

Partiamo dall'impasto base della pizza, che rielaboriamo da una ricetta ormai consegnata alla storia dalla tradizione

autentica della pizza napoletana [www.ricettapizzanapoletana.it]: 500 cl circa di acqua, 25 g di sale, 1,5-2 g di lievito di birra fresco, 900 g di farina tipo '00'. In una ciotola versiamo l'acqua e il sale e mescoliamo bene; aggiungiamo, quindi, la farina e iniziamo a impastare fintanto che l'acqua non verrà completamente assorbita e la pasta diventerà morbida al tatto ma consistente e umida. Mettiamo a riposare l'impasto coperto da un panno umido per un paio di ore, lontano dalle correnti d'aria e da sbalzi di temperatura, così da assicurare la giusta lievitazione. Quando la pasta sarà all'incirca raddoppiata, dividiamo la massa in panetti di circa 200 g cadauno e lasciamo lievitare ancora per qualche ora. A questo punto trasferiamo un panetto per volta su una spianatoia, precedentemente spolverata con la farina. Stendiamo la pasta dell'altezza preferita (i pizzaioli napoletani veri suggeriscono non più di 1/2 cm al centro e 1-2 cm ai bordi), cospargiamo la pizza prima con abbondante pesto al

sedano nero di Trevi, realizzato in casa con le nostre mani seguendo la ricetta proposta in questo stesso lavoro, quindi con fettine sottili e pezzettini di formaggio 'primo sale' (preferibilmente scelto tra i prodotti della Valle Umbra). Infine, inforniamo e attendiamo che la pasta cuocia perfettamente e i bordi diventino dorati e

crocanti; aggiungiamo qualche foglia di sedano per guarnire e... buon appetito!

Pizza bianca al sedano nero di Trevi

Non esistono dosi prestabilite per questa ricetta per la quale Moira, la sua ideatrice,



suggerisce soltanto di usare il 'buon senso' e 'la giusta misura'. A una miscela di farine 'O' e 'OO' in parti uguali, aggiungiamo mozzarella e/o scamorza grattugiate, un pizzico di sale, olio extravergine di oliva di Trevi, lievito in polvere istantaneo e una 'dadolata' di coste di sedano nero, scelte tra quelle più tenere e croccanti. Amalgamiamo con acqua tiepida, in modo da ottenere una pasta consistente ma sufficientemente morbida da poter essere stesa con le mani in una teglia ben oleata (fino a uno spessore di 1 o 2 cm). Condiamo con altro olio di oliva, una spolverata di sale fino, foglie di rosmarino e inforniamo a 180° fino a ottenere una pizza dorata e leggermente croccante in superficie.

I più golosi possono aggiungere all'impasto un po' di pasta delle rinomate salsicce di Trevi.

Questa pizza saporita è il frutto della sapienza culinaria di Moira Menghini, che spesso ci ingolosisce con le sue proposte sfiziose.



Pizza bianca al sedano nero di Trevi con variante... al pesto

Moira ci ha anche proposto una splendida variante di questa ricetta, per unire il gusto del sedano fresco, a pezzetti, ai sapori della 'Pizza al primo sale con pesto di sedano nero di Trevi'.

Alla miscela di farine 'O' e 'OO' in parti uguali, sempre con il 'buon senso' e 'la giusta misura', che non possono mancare nelle nostre cucine (e non solo), uniamo il formaggio 'primo sale' a pezzetti, una abbondante 'dadolata' di coste di sedano nero, il pesto che abbiamo già preparato

seguendo la ricetta qui pubblicata e, avendo cura di amalgamare il tutto per ottenere un impasto sufficientemente morbido e di giusta consistenza, procediamo secondo le indicazioni sopra riportate per sfornare una pizza dal sapore e dal profumo ineguagliabili!

Per chi avesse problemi di intolleranza alimentare al lattosio, con Moira abbiamo sperimentato questa pizza escludendo i latticini e utilizzando nella preparazione del pesto il parmigiano reggiano stagionato oltre 30 mesi.

Il risultato?

Assolutamente stuzzicante...

l'appetito!

Il dolce

Marmellata di sedano nero di Trevi

Per la marmellata di sedano nero di Trevi occorrono 1 kg di coste di sedano ben mondate e lavate, 500 g di zucchero, succo e scorza di 1 limone di Sorrento,

meglio se proveniente da coltivazione biologica. Tagliamo le coste di sedano nero a pezzetti piccoli e sottili e le versiamo in una pentola alta. Copriamo il contenuto con l'acqua e lasciamo cuocere a fuoco molto basso, mescolando frequentemente, fino a consumare quasi completamente il liquido. Aggiungiamo lo zucchero, il succo di 1 limone e metà della buccia grattugiata (precedentemente ben lavata), così da fondere il profumo del sole al gusto inconfondibile del sedano nero di Trevi, e continuiamo la cottura per un'altra ora.

A questo punto, con un mixer a immersione o un frullatore, otteniamo una purea omogenea e cremosa, che rimettiamo a bollire per circa mezz'ora.

Quando la marmellata è pronta, la versiamo in vasetti attentamente lavati e asciutti (consigliamo di sterilizzarli perfettamente e di riempirli in immediata successione).

Li lasciamo aperti fintanto che la marmellata non sarà raffreddata e l'umidità

evaporata. Chiudiamo i vasetti (con coperchi che assicurino una chiusura ermetica) e li sterilizziamo per almeno altri 30-40 minuti, per ottenere la migliore conservazione del prodotto (i vasetti vanno protetti con dei canovacci che impediscano al vetro di rompersi; la durata di questa fase dipende, ovviamente, anche dalla dimensione dei contenitori).

I pasticciieri ricordano di prestare la massima cura nella produzione di marmellate e confetture casalinghe, necessaria per garantire l'igiene e la più sicura conservazione delle stesse: non lesinare nello zucchero, nella cottura e soprattutto nella sterilizzazione, ovvero... massima igiene e pulizia in ogni fase della produzione! Ricordano, inoltre, che le marmellate ottenute unendo frutta o verdura e zucchero in proporzioni uguali si conservano più a lungo di quelle con un minor quantitativo di zucchero aggiunto. Infine, se all'apertura della conserva casalinga si notano muffe o altre imperfezioni buttiamo tutto senza pensarci neanche un attimo: attenti e prudenti!



Anna e Michela suggeriscono di aggiungere a fine cottura, prima di versare la marmellata nei vasetti, un 'pugno' di mandorle tritate finissimamente: provare per credere.

Potremo usare questa marmellata per accompagnare i formaggi della Valle Umbra, ma anche per le nostre crostate e a tale proposito suggeriamo la ricetta che segue...

Crostata classica con marmellata al sedano nero di Trevi

Partiamo dagli ingredienti della crostata più classica e tradizionale: 300 g di farina bianca, 100 g di zucchero, un pizzico di sale, 1 uovo intero e 1 tuorlo, 150 g di burro, lievito per dolci, 1 limone (preferibilmente proveniente da coltivazione biologica), 250 g della nostra marmellata

di sedano nero di Trevi. In un contenitore abbastanza ampio e sufficientemente profondo uniamo la farina setacciata, lo zucchero, il pizzico di sale, l'uovo intero e il tuorlo, il burro lasciato ammorbidire a temperatura ambiente e tagliato a pezzettini, la buccia grattugiata di un limone e il lievito per dolci. Impastiamo rapidamente sino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Lasciamo riposare in frigorifero per circa 60 minuti. Prendiamo i 2/3 del nostro impasto e lo tiriamo con il matterello; lo stendiamo, quindi, ben bene sul fondo e sui bordi di una tortiera, precedentemente imburata e spolverata con un velo di farina. Bucherelliamo l'impasto con i denti di una forchetta. Spalmiamo questa base con abbondante marmellata di sedano nero di Trevi. Prendiamo ora il terzo di pasta rimasta e facciamo dei rotolini che disponiamo a forma di graticcio sulla marmellata. Preriscaldiamo il forno e inforniamo per 35-40 minuti a 180° (temperatura e minuti sono indicativi per un

forno ventilato). Quando il profumo della crostata si diffonderà in tutta la nostra cucina e la pasta apparirà ben dorata, il dolce sarà pronto per essere sfornato, fatto raffreddare e gustato a fine pasto, ma ancor meglio a colazione o a merenda con una buona tazza di tè o di caffè!

Crostata ripiena al sedano nero di Trevi

Iniziamo preparando la pasta frolla con gli ingredienti che seguono: 2 uova, 280 g di farina 'O', 125 g di zucchero, 125 g di margarina vegetale, 5 g di bicarbonato di ammonio, la buccia grattugiata di un limone da agricoltura biologica (per aromatizzare), un pizzico di sale. Impastiamo bene tutti gli ingredienti, come spiegato nella ricetta precedente, e lasciamo riposare la pasta in frigo per almeno 60 minuti. Stendiamo la pasta con il mattarello e la utilizziamo per foderare il fondo e i bordi di una tortiera, precedentemente imburata e spolverata con un velo di farina.

Inforniamo (in forno ventilato, preriscaldato) a 180°, per 30 minuti circa.

Mentre la pasta frolla cuoce e s'indora, prepariamo il ripieno con 125 g di sedano nero di Trevi, lessato e frullato (anche con un mixer), 250 g di ricotta, preferibilmente scelta tra i prodotti della Valle Umbra, e 50 g di zucchero.

Sforniamo e lasciamo raffreddare; riempiamo, quindi, il fondo di pasta frolla con il ripieno appena preparato. Guarniamo la nostra meravigliosa crostata ripiena di sedano nero di Trevi con le scaglie di mandorle e con la gelatina completiamo questa opera di vera arte pasticceria.



Un grazie per questa ricetta a Lorella Meniconi, a Federica e Valentina Verzari: con loro, il gusto dei dolci e del pane si sposa alla qualità.

Il cannolo trevano

Per il cannolo, iniziamo dagli ingredienti: 1 kg di farina 'OO', due cucchiaini di strutto, 120 g di zucchero, un uovo, un bicchiere circa di 'Marsala', olio di semi per friggere.

Impastiamo la farina con lo strutto, lo zucchero, l'uovo e il 'Marsala', fino a ottenere una pasta omogenea. Lasciamola riposare per dieci minuti e tiriamo delle sfoglie sottili. Con uno stampo formiamo dei dischi che andremo ad avvolgere intorno alle forme che si usano per realizzare i cannoli siciliani, fino a far congiungere i margini opposti del disco. Li friggiamo in olio bollente e, una volta freddi, sfiliamo i cannoli dalle forme. Prepariamo ora il ripieno con 1 kg di ricotta fresca vaccina (suggerendo al solito i prodotti 'a km zero'), 400 g di zucchero e una sufficiente quantità di

sedano nero di Trevi candito. Lavoriamo dolcemente la ricotta fresca con lo zucchero, ricordando che il ripieno non va lavorato eccessivamente perché deve risultare cremoso ma non troppo. Aggiungiamo il sedano nero candito a dadini e farciamo i cannoli con il ripieno al momento di servirli, aiutandoci con una spatola. Per una canditura veloce del sedano nero, partiamo dagli ingredienti: 300 g circa di coste imbiancate di sedano nero di Trevi, scelte tra quelle più tenere e croccanti, 350 g di zucchero e acqua. Tagliamo e puliamo il sedano nero, lo scottiamo in acqua bollente per circa dieci minuti, lo scoliamo e lo lasciamo raffreddare su un panno di cotone. Dopo averlo scolato, lo pressiamo lievemente sul canovaccio per asciugarlo completamente e lo tagliamo a dadini della grandezza di un bottone da camicia. Per dosare la giusta quantità di zucchero, consideriamo che per 300 g di verdura da candire occorrono 350 g di zucchero e circa 350 ml di acqua.

In un tegame versiamo lo zucchero e l'acqua, per ottenere uno sciroppo chiaro, sufficientemente liquido e non caramellato. Aggiungiamo il sedano nero tagliato a dadini e facciamo bollire il composto per 15-20 minuti a fuoco lento, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno. Spegniamo il fuoco, tiriamo fuori i pezzetti di sedano con una pinza e li passiamo nello zucchero prima di farli raffreddare su carta da forno per ventiquattr'ore. Li conserviamo, pronti all'uso, in un barattolo di vetro a chiusura ermetica.

I cannoli trevani ci sono stati proposti dai fratelli Massimiliano e Andrea Buono che con la loro cucina vogliono esprimere l'amore per questa terra: tra tradizione, creatività e qualche citazione culinaria romana e non solo!

A seguire... l'ammazzacaffè e la birra al sedano nero

Grappa al limone e sedano nero di Trevi

Prendiamo la buccia di due limoni di Sorrento, provenienti da coltivazione biologica, e alcune coste e foglie di sedano nero di Trevi. Tritiamo finemente questi ingredienti e immergiamoli in due litri di grappa di ottima qualità. Chiudiamo il recipiente e mettiamolo in un luogo caldo e buio per almeno 15 giorni, avendo cura di mescolare il composto di tanto in tanto. Filtriamo e versiamo nelle bottiglie in cui conserveremo questa grappa, splendidamente aromatizzata con gli oli essenziali del limone e del sedano nero di Trevi, per almeno 5-6 mesi prima di gustarla, poco alla volta!
(gp)

Birra al sedano nero

Tra i prodotti che vedono il sedano nero protagonista con i suoi aromi inconfondibili, una menzione speciale la merita sicuramente la birra al 'Nero' di Trevi: gustoso mix tra innovazione e tradizione, questa bevanda è stata creata da un piccolo birrifico artigianale che ha recentemente aperto i battenti nel capoluogo municipale. La nostra proposta è quella di degustarla alla giusta temperatura con gli altri prodotti di qualità espressi dal territorio, per appetitosi spuntini 'a km zero'!

Concludiamo con una piccola appendice salutistica

Per un bicchiere di salute, ovvero sedano da bere

Come abbiamo ormai appurato, il sedano è un concentrato di virtù. Per questo, nel nostro ricettario non può mancare una piccola appendice salutistica dedicata agli estratti di frutta, sedano nero di Trevi e altra verdura rigorosamente di stagione. Qualche esempio per gradire bevande fresche, dai grandi benefici:

- | sedano e carote degli orti delle Canapine, centrifugati con un pezzettino di zenzero e un limone, sono una bibita sovrappina ricca di antiossidanti, betacarotene e tanta vitamina C
- | un centrifugato di sedano, mela e cetriolo è un drink meraviglioso che aiuta la digestione e può contribuire a ridurre la sensazione di gonfiore che talora ci assale dopo un lauto pasto.

Per finire, un paio di inusitate proposte tropical-mediteranee:

- | un goloso centrifugato di ananas, finocchio e sedano con uno spruzzo di limone e, se piace, qualche goccia di Tabasco e un pizzico di sale
- | o ancora, sedano, papaya e pomodoro per un concentrato di gusto, salute, poche calorie e tantissimo sapore originale!



Indice delle immagini



- 4** Trevi dagli orti delle Canapine (in primo piano un terreno coltivato a sedano nero)
- 6** ⁽⁷⁾ Particolare della 'Carta topografica della valle dell'Umbria e delle montagne che formano il suo cratere con i diversi Torrenti e Canali che la attraversano ricavata dalle piante censuarie'
- 7** ^(a destra in basso) Il 'casco' del fiume Clitunno dove si divide in due rami nella località Casco dell'Acqua
- 8** ^(a sinistra) Ortaggi al mercato
- 8** ^(a destra) Trevi dagli orti delle Canapine (in primo piano un terreno coltivato a cavoli)
- 9** ^(a sinistra) Logo identificativo dei prodotti degli orti delle Canapine realizzato da Maicol Cannatà, giovane grafico trevano
- 9** ^(a sinistra) Logo del marchio DE.CO - Città di Trevi
- 9** ^(a destra) Uno scorcio del centro storico di Trevi (sulla destra un particolare della chiesa di Sant'Emiliano con le elegantissime absidi del XII secolo)
- 10** Giaggiolo acquatico (fiorito lungo le rive del fiume Clitunno)
- 11** Santa Maria di Pietrarossa (un particolare degli affreschi; la chiesa)
- 12** Esposizione di sedano nero alla 'Mostra mercato del sedano nero di Trevi e Sagra del sedano e della salsiccia'
- 13** Sedani incartati per l'operazione di imbianchimento delle coste
- 14** 'Lu piozzu'
- 15** ^(a sinistra) Sedano nero in varie fasi della coltivazione
- 15** ^(a destra) 'Mostra mercato del sedano nero di Trevi e Sagra del sedano e della salsiccia': i volontari della Pro Trevi cuociono le salsicce alla griglia per succulenti panini
- 16** ^{÷ 21} Foto storiche della coltivazione del sedano nero a Trevi
- 22** Particolare di una pianta imbiancata di sedano nero appena raccolta

23 (a sinistra in alto, a destra al centro e in basso) Immagini dalla 'Mostra mercato del sedano nero di Trevi e Sagra del sedano e della salsiccia'

23 (a destra in alto) La raccolta del sedano nero e in primo piano una pianta imbiancata

25 Sedano nero in mostra

26 Particolare di una pianta imbiancata di sedano nero

27 (a sinistra) Lettera autografata della ditta C.A. Kisslinger di Napoli

27 (a destra) Lettera autografata del

Direttore della Colonia Agricola Collegio degli Artigianelli della Badia di San Pietro in Perugia avente per oggetto 'Semi di Sedano'

28 Lettera autografata proveniente dalla Colonia Agricola Collegio degli Artigianelli della Badia di San Pietro in Perugia avente per oggetto 'Invio di vaglia postale'

29 (in alto) Trevi, 3 ottobre 1948, esposizione di

sedano nero sotto il portico del Municipio

29 (in basso) Trevi, 3 ottobre 1948, consegna dei diplomi agli espositori di sedano nero

30 Trevi, ottobre 1965, immagini della prima 'Sagra del sedano e della salsiccia'

31 Copertina del volume **Il sedano nero di Trevi. Un prodotto umbro di eccellenza**

32 Piante di sedano nero legate per l'imbiancatura delle coste

33 Immagini della 'Mostra mercato del sedano nero di Trevi e Sagra del sedano e della salsiccia'

34 ^{÷ 35} Un abbinamento speciale: il sedano nero e l'olio extravergine di Trevi

37 Lo chef Massimo Barbini insegna a cucinare il sedano nero in occasione delle manifestazioni dell'"Ottobre trevano"

38 Fotoricetta: preparazione del sedano ripieno

41 Vellutata di sedano nero

42 (a sinistra) Strangozzi al pesto di sedano nero

42 (a destra) Bistecche al sedano nero con aceto balsamico

44 Due allievi dell'Istituto Alberghiero di Spoleto vincitori del 4° Concorso nazionale di cucina dedicato agli 'chef di domani' (Modena, dicembre 2017) fotografati con lo chef Massimo Bottura (al centro)

45 Il piatto vincitore del 4° Concorso nazionale di cucina dedicato agli 'chef di domani' (Modena, dicembre 2017): 'Zampone di Modena ai Neri dell'Umbria'

47 Pizza alla trevana

48 Pizza bianca al pesto di sedano nero

50 Crostata classica con marmellata al sedano nero

51 Federica e Valentina Verzari presentano la crostata ripiena al sedano nero e gli 'anellini al trebbiano' in occasione della manifestazione 'Gemellaggio di gusto' (Trevi, ottobre 2014)

Qualche suggerimento per approfondire l'argomento

Su carta

| Album e Mostrambiente di TreviAmbiente

T. Ravagli, G. Filippucci,
A. Paggi, D. Rapastella (a cura
di), Comune di Trevi, GAL
Valle Umbra e Sibillini,
edizione 2015

| Caratterizzazione genetica di una varietà locale di sedano da costa *Apium graveolens* L. var. *dulce* (Miller) Pers.

G. Castellini, in L. Scarponi
'Dossier Ricerca' della Facoltà
di Agraria dell'Università
degli Studi di Perugia, Aracne
editrice 2009

| Dizionario di fitoterapia e piante medicinali

E. Campanini,
TecnicheNuove, terza
edizione, Milano 2017

| Fiera di San Giovanni 28 giugno 2014 Pietrarossa di Trevi

T. Ravagli, G. Filippucci,
A. Paggi, D. Rapastella (a cura
di), Comune di Trevi,
Comunità Montana dei Monti
Martani, Serano e Subasio
(stampato in proprio),
Spoleto 2014

| Il sedano Il finocchio Il cardo

F. Francolini, Ramo editoriale
degli Agricoltori, Roma 1943,
ristampa anastatica 2014,
Il Formichiere, Foligno

| Il sedano nero di Trevi. Un prodotto umbro di eccellenza

G. Castellini, G. Filippucci,
A. Menghini, A. Paggi,
T. Ravagli, F. Spellani,
Comunità Montana dei Monti
Martani e del Serano,
Spoleto 2008

| Trevi de planu. Arte, storia, natura, usanze e tradizioni della valle trevana

T. Ravagli, G. Filippucci,

A. Paggi, Comune di Trevi,
Associazione Pro Trevi,
Associazione Pro Cannaiola
– Festa della trebbiatura, GAL
Valle Umbra, Trevi 2001

| Trevi. Paesaggi da gustare

T. Ravagli, G. Filippucci,
A. Paggi, D. Rapastella (a cura
di), Comunità Montana dei
Monti Martani, Serano e
Subasio (collezione **happy
hours**, collana **Montagne
di Libri**), Spello 2011

... e anche sul web

www.comune.trevi.pg.it
www.fondazioneveronesi.it
www.montagneaperte.it
www.protrevi.com
www.slowfoodumbria.org
www.treviambiente.it





Comune di Trevi



Comunità Montana
dei Monti Martani,
Serano e Subasio



La Valle Umbra si caratterizza per un gran numero di prodotti locali di grande qualità e di sicuro valore enogastronomico i quali, spesso, con la loro storia raccontano l'identità stessa del territorio. Tra questi merita una menzione speciale il sedano nero di Trevi...



ISBN 9788890512285