

Projet Erasmus+ Namur - Marsala
" Tradi Ali Culture "
Traditions et folklore liés à l'alimentation



Lo Chicon



Lise Cartuyvels

Versione italiana realizzata da Annalisa Incandela

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

Che cos'è un CHICON?

Nome Latino: *Cichorium intybus* var. *foliosum* L.

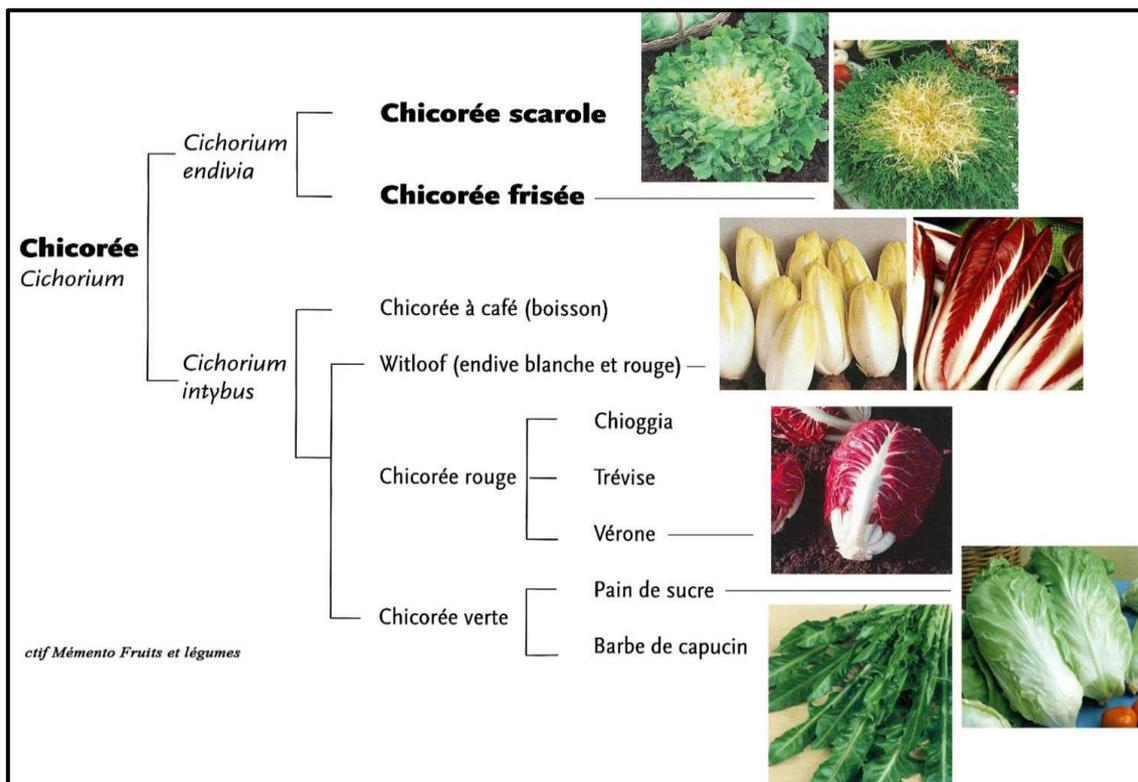


Endives avec leur racine

Lo chicon o cavoletti di Bruxelles o cavoletti witloof è il nome dato tradizionalmente in Belgio e nel nord della Francia per designare i germogli bianchi ottenuti per manipolazione di una varietà di indivia.

Questa cicoria amara (della famiglia degli asparagi) normalmente con un ciclo di sviluppo biennale è tuttavia coltivata (per forzatura) come pianta annuale in modo da produrre questo famoso « chicon ».

Contrariamente a ciò che il suo nome usuale potrebbe far credere, questa indivia non è una varietà che proviene dalla "vera indivia" chiamata *Cichorium endivia* L. che ci da le insalate scarola e a foglia riccia.



Lo chicon è una verdura che non esiste allo stato selvatico ma che è stata davvero creata dall'uomo ma anche, come sempre in questi casi, per caso.

Una scoperta casuale, un pò di storia

Si racconta che lo chicon sarebbe nato esattamente in coincidenza con la Rivoluzione del settembre del 1830 in Belgio. A quel tempo si coltivava molto la cicoria. Quando scoppiò la rivoluzione, un contadino di Schaerbeek decise di mettere il suo carico di cicoria al sicuro nella sua cantina e per proteggerlo bene lo ricoprì di un piccolo strato di terra. Passarono i giorni e le cose si calmarono. E quando il nostro uomo scese di nuovo in cantina, scoprì che le sue cicorie avevano prodotto uno strano fogliame bianco che lui chiamò "witloof" (foglia bianca, nella sua traduzione letterale). Questa sarebbe l'origine dello chicon.



Però ufficialmente è il giardiniere capo del Giardino botanico nazionale, un certo Frans Bresiers, l'inventore dello chicon.

All'epoca, Schaerbeek si trovava in campagna e il Giardino botanico nazionale (che si trova oggi a Meise) si trovava in pieno centro di Bruxelles, in un posto che ancora si chiama infatti Botanique vicino alla Gare du Nord.

In questo giardino si collezionavano piante di tutti i generi. Il giardiniere capo, sapendo che la cicoria avrebbe prodotto delle foglie bianche, fa tutta una serie di esperimenti. Egli comprende molto presto che, se le chicon è bianco, è perché esso è cresciuto all'oscurità. Infatti, l'assenza di luce impedisce la fotosintesi. Dunque senza clorofilla le foglie non sono verdi come in tutti gli altri vegetali ma restano bianche.

Il lavoro di Frans Bresiers e quello fatto al Jardin botanique national contribuiranno a trasformare questi germogli bianchi nati per caso (quindi irregolari) in un vero ortaggio: più grosso, più regolare, con delle foglie ben strette e un pò meno amaro. Tutto ciò è un lavoro di selezione, poi la messa a punto di tecniche di coltivazione, di forzatura. E tutto questo lavoro si svolgerà in decine e decine di anni fino a quando le prime "witloofs" appariranno nei mercati di Bruxelles nel 1867.

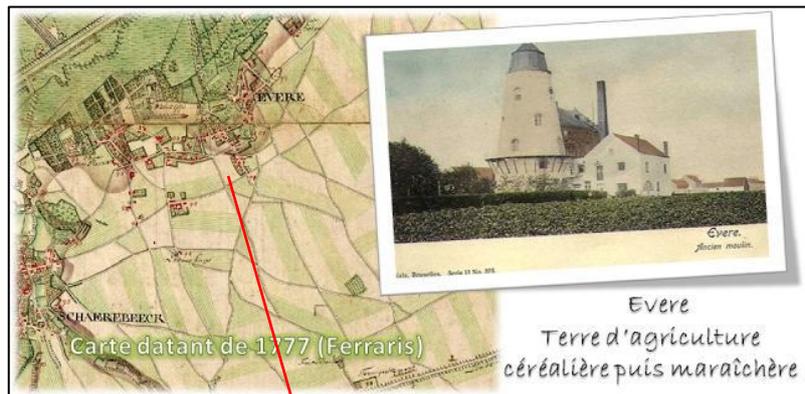
« Witloof » è la primissima definizione fiamminga popolare. "Chicon", è una definizione che si deve a Frans Bresiers. Infatti, egli riprende il nome scientifico latino della cicoria « Cichorium » e a partire di là egli crea la parola "chicon".



Dove si trovano le coltivazioni di CHICONS ?

Se i primi chicons sono cresciuti a Schaerbeek, la coltivazione si è dopo spostata con l'urbanizzazione.

La prima coltivazione di chicon in terreno a scopi commerciali è nata nel 1867 a Evere. La sua paternità si attribuisce a un coltivatore ben ispirato, Jef Lekeu.



Il comune di Evere è stato per molto tempo la patria della coltivazione dello chicon che in seguito si è pian piano estesa a una buona parte del Brabant fiammingo. E' così anche oggi, specialmente a Kampenhout dove si può visitare un museo dello chicon.



Il Museo dello Chicon a Kampenhout

- www.witloofmuseum.be
Leuvensesteenweg, 22
1910 Kampenhout
Tel: 016 22 33 80
- witloofmuseum@kampenhout.be



Il Museo dello Chicon illustra in modo appassionante la coltivazione e il commercio dello chicon, mettendo in luce gli aspetti sociali e culturali della sua coltivazione. Un tablet all'ingresso vi permette di testare le vostre conoscenze sull'argomento.

La confraternita degli amici della “witloof”

La confraternita difende e promuove la coltivazione della witloof (chicon o indivia) in terreno così come tutti i prodotti da esso derivati (sia solidi che liquidi), partecipando a manifestazioni gastronomiche, culturali, folcloriche e tradizionali. L'associazione mantiene contatti con altri gruppi sia in Belgio che all'estero, che operano nello stesso campo e infine contribuisce a qualsiasi azione per opere di carattere sociale, umanitario o caritatevole.



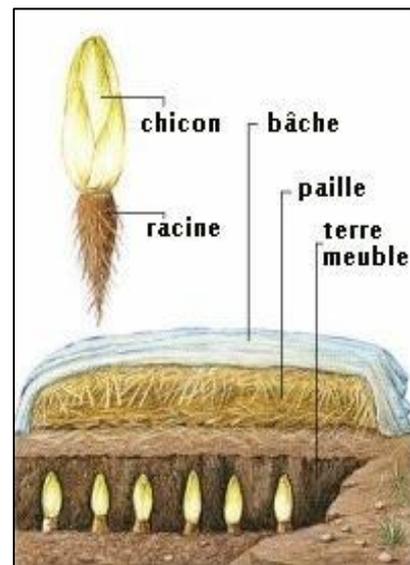
Come si coltiva lo Chicon ?

La produzione dello chicon condotta in grande scala si svolge in due tempi:

Il seme, seminato in primavera, produce una pianta con una radice tuberosa e con lunghe foglie verdi. Queste radici tuberose vengono raccolte in ottobre e conservate all'asciutto e al buio aspettando il momento della loro forzatura.



A quel punto, ogni radice sarà ripiantata in una "fosse" (foro di 20cm di profondità sotto il quale si trova uno strumento per riscaldarla), poi sarà ricoperta di terra e di paglia sotto un telo micro-poroso.



Ad una temperatura di circa 20°C, la radice messa sotto terra (metodo tradizionale) o, più spesso oggi, in ambiente buio, produce alla fine di 3 - 4 settimane una gemma dal colore bianco crema giallo pallido, a foglie ben strette che verrà raccolta: lo chicon.

Ripiantando queste radici in momenti diversi si può ottenere una produzione di chicons durante tutto l'inverno fino alla primavera.

Lo chicon coltivato al chiuso non viene lavato dopo la raccolta poiché non è in contatto col terreno.



Lo Chicon e le sue tradizioni culinarie

Nel nostro paese, questo ortaggio che altro non è che l'indivia, si può trovare in diversi piatti per il piacere delle nostre papille gustative. Ecco qualche esempio:



La tarte aux chicons



**Gratin de chicons
ou roulades de chicons-jambon gratinées**



**Feuilles de chicon aux crevettes grises
(comme amuse-bouche)**



**Chicons crus en salade
(ici avec de la salade de blé et des haricots blancs)**



Chicons braisés



Velouté de chicons

I Belgi rimangono i più grandi mangiatori di chicons al mondo: 8 kg in un anno per ogni abitante.

La ricetta della vellutata di Chicons

(preparazione : meno di 60 min.)

Ingredienti:

(per 6 persone)

- 500 g di chicons
- 2 coste di sedano bianco
- 2 rametti di prezzemolo fresco
- 1 cipolla
- 1 dl di panna leggera
- 1 tuorlo
- 2 cucchiaini di burro
- 3 cucchiaini di farina
- 1,5 litri di brodo di pollo
(3 cubetti disciolti in 1,5 litro di acqua calda)
- sale e pepe
- Per il contorno (facoltativo):
100 g di gamberetti grigi del Mar del Nord



Utensili :

- Un coltello
- Un mestolo
- Una casseruola grande
- Un cucchiaino
- Un cucchiaino di legno
- Un mixer
- Un recipiente misuratore



Le diverse fasi della ricetta



Per cominciare:

- Tagliate la cipolla.
- Tagliate il sedano a pezzetti.
- Togliete il cuore duro dei chicons e tagliateli a pezzetti

La preparazione: (40 min)

1. Fate fondere il burro in una grande casseruola.
2. Fatevi rosolare la cipolla tritata fino a che diventa lucida.
3. Aggiungete i pezzetti di sedano e di chicon e fate cuocere per 10 min.



4. Cospargete le verdure di farina e mescolate bene.

5. Mentre mescolate versate il brodo di pollo. Fate cuocere per 20 min a fuoco moderato.



6. Mixate delicatamente il potage e prolungate la cottura di 1 min.

7. Tritate il prezzemolo



8. In una grande zuppiera, mescolate il tuorlo, la panna e il prezzemolo tritato.

9. Versate sopra la minestra di chicons e mescolate bene.



La presentazione

Aggiungete qualche gamberetto del Mar del Nord nella vellutata. (facoltativo)

Accompagnate con pane baguette o delle fettine di pain gris.

BON APPETIT



Vedi anche [il video](#) (versione francese)

Sources :

<https://fr.wikipedia.org/Endive>

[http://www.jardinier-amateur.fr/la culture du chicon](http://www.jardinier-amateur.fr/la_culture_du_chicon)

<http://www.vivreenbelgique.be/specialites-culinaires>

<https://www.rtf.be/le-chicon-serait-ne-a-bruxelles-vers-1830>

<http://www.365journeesdecouvertes.be/musee-chicon-kamphenhout>

<http://www.confrieries.be/conf/witloof>

<https://www.google.be/chicons>

[https://www.colruyt.be/veloute de chicons](https://www.colruyt.be/veloute_de_chicons)



Erasmus+

www.erasmus-isj-namur