

Alkekengi *Physalis alkekengi* L.

Chiamata anche **alchechengio** o **chichingero** e nota soprattutto per i frutti, è una pianta erbacea perenne appartenente alla famiglia delle Solanacee, che cresce soprattutto nei boschi umidi o nelle siepi ombrose di gran parte del nostro Paese, essendo presente infatti nelle regioni centrosetentrionali, in Sardegna e nell'estremo Meridione peninsulare, fino ad alte quote collinari. Alta in genere poco più di mezzo metro, porta lungo lo stelo semplice foglie alterne ovali o romboidali, lungamente picciolate e lievemente pelosette, e fiori ascellari di un giallo tenue. Caratteristici sono i frutti, bacche di un bellissimo rosso a maturità, racchiuse dentro un palloncino che si colora col tempo anch'esso di rosso e ricorda le lanterne orientali; col tempo il palloncino si essicca e dentro lo scheletro fa bella mostra di sé il frutto. La pianta, sostanzialmente tossica in tutte le parti verdi come altre della famiglia, è stata spesso guardata con diffidenza nonostante dei frutti si facesse un uso alimentare e, soprattutto, medicinale. Questi sono usati spesso in pasticceria ma è probabile che quelli che molti lettori avranno apprezzato siano il risultato di coltivazioni di alcune congeneri e varietà più facili da usare, a cominciare da *Physalis peruviana* L.. Anche la specie spontanea più comune viene comunque lasciata crescere negli orti proprio per consumarne i frutti, che vanno raccolti solo a piena maturazione, in genere molto tardi, in autunno. Apprezzabili freschi, anche se non hanno un gran sapore, se ne ricavano tuttavia delle buone conserve, a cominciare da marmellate e gelatine, unendoli ad altri ingredienti. Non manca chi ne fa delle conserve salate o anche solamente sottaceto, variamente aromatizzate, consumandoli a guarnizione di piatti o come i cetriolini. I frutti vengono impiegati anche in liquoristica, ma l'utilizzo più ampio che se ne fa è in pasticceria, per canditure e guarnizioni di dolci. Tutti hanno però ben presenti soprattutto le palline dei frutti ricoperte di cioccolato, con il calice rovesciato all'indietro, come piume graziose.



Marmellata di alkekengi

Se non è semplice raccogliere un chilo di bacche di alkekengi spontanei, la ricetta si può eseguire anche con quelli coltivati.

Ingredienti: 1 kg di bacche di alkekengi, 1/2 kg di zucchero, un limone.

Preparazione: tagliare grossolanamente le bacche di alchechengi, porli in un vaso e versare su di essi lo zucchero e il succo del limone. Lasciare riposare per mezza giornata e poi versare il contenuto in un tegame. Portare a cottura a fuoco lento mescolando spesso, fino a raggiungere la densità voluta. Travasare la marmellata bollente in vasi a chiusura ermetica e sterilizzare.

