

*La Cucina delle Carni
da non dimenticare
a Cremona e nel cremonese*



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona

OTTOBRE 2013



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

LA CUCINA DELLE CARNI DA NON DIMENTICARE
a Cremona e nel cremonese

Ricerca della Delegazione di Cremona
per l'VIII volume degli Itinerari di cultura gastronomica

a cura di Carla Bertinelli Spotti

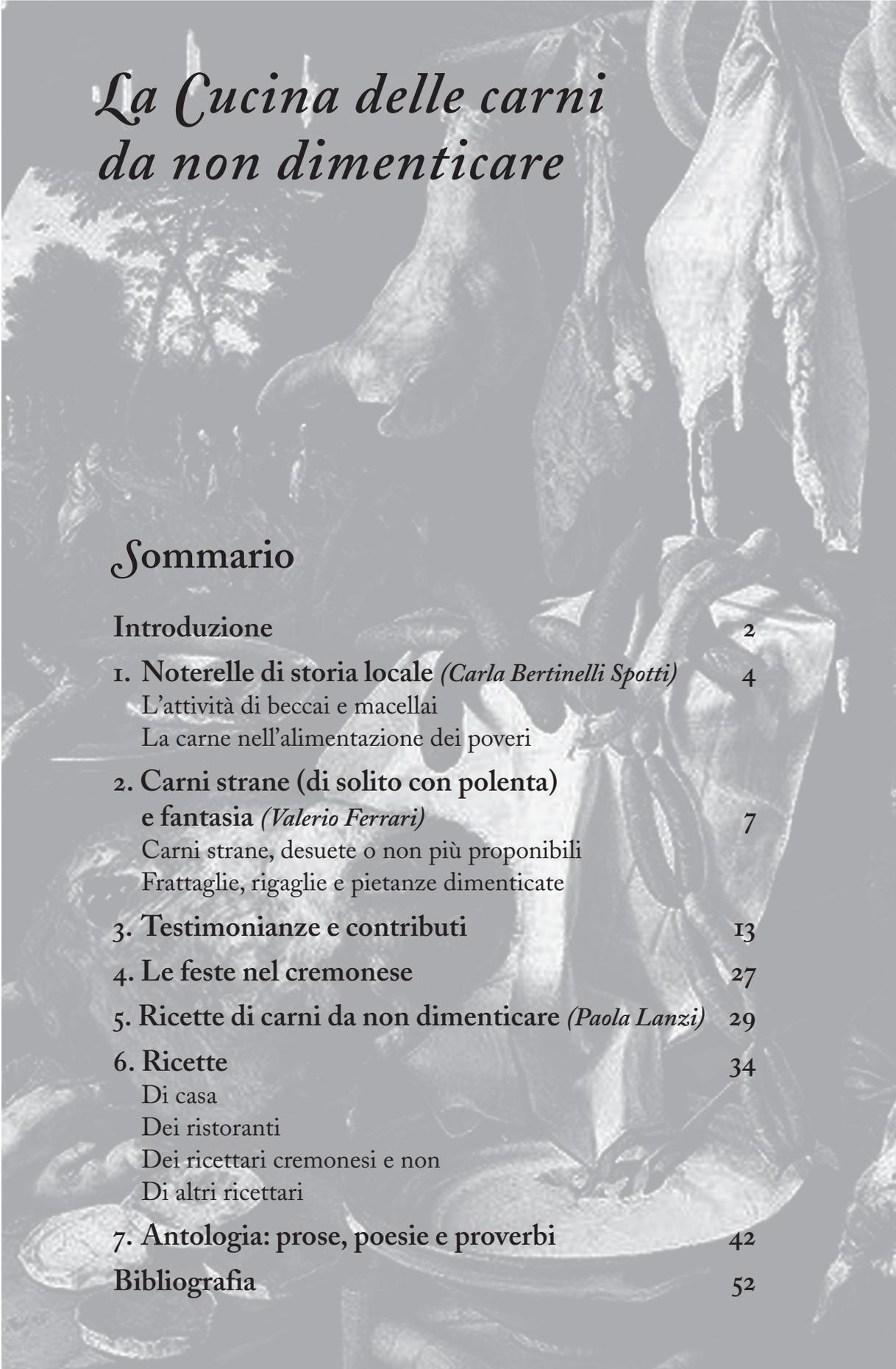
Ottobre 2013

in copertina

Pieter Aertsen, *La bottega del macellaio*, 1551
Collezione privata G.N.

progetto grafico e stampa

GUTENBERG - Cremona
www.gutenbergweb.com



La Cucina delle carni da non dimenticare

Sommario

Introduzione	2
1. Noterelle di storia locale (<i>Carla Bertinelli Spotti</i>)	4
L'attività di beccai e macellai	
La carne nell'alimentazione dei poveri	
2. Carni strane (di solito con polenta) e fantasia (<i>Valerio Ferrari</i>)	7
Carni strane, desuete o non più proponibili	
Frattaglie, rigaglie e pietanze dimenticate	
3. Testimonianze e contributi	13
4. Le feste nel cremonese	27
5. Ricette di carni da non dimenticare (<i>Paola Lanzi</i>)	29
6. Ricette	34
Di casa	
Dei ristoranti	
Dei ricettari cremonesi e non	
Di altri ricettari	
7. Antologia: prose, poesie e proverbi	42
Bibliografia	52

Introduzione

Il tema scelto dall'AIC per il volume degli Itinerari culturali del 2013 è dedicato alle carni povere e dimenticate di cui si cibavano un tempo soprattutto le classi meno abbienti.

Scopo della ricerca è stata la volontà di recuperare in cucina quelle carni che il benessere ci aveva fatto dimenticare, anche perché espressione di cucina della fame, carni che vanno invece riproposte e utilizzate in un momento come questo di evidente difficoltà economica.

Ma non è sempre stato così: Roberta Schira, nel suo bel libro sulle frattaglie, rifacendosi alla storia passata, ha sottolineato la trivalenza delle frattaglie considerate cibo divinatorio, alimento povero, alimento ricco.

Gli antropologi le associano a riti antropofagi: cibarsi di cuore, midollo, fegato e cervello dei nemici vinti era un mezzo per appropriarsi delle virtù che questi organi rappresentano. Nell'antichità sacerdoti etruschi e romani, dall'esame delle interiora degli animali sacrificati, prevedevano il futuro, ma se ne faceva uso anche in cucina: dal ricettario di Apicio (II sec d.C.) conosciamo che vagine sterili, poppe di scrofa, cotenne, piedini di maiale e di cinghiale, rognoni, colli di dromedario erano considerati vivande prelibate.

Nel Medio Evo alcune frattaglie come quelle del maiale, erano cibo per poveri, mentre quelle della selvaggina cibo per signori. Passano gli anni e Bartolomeo Sacchi detto il Platina, desunte da Mastro Martino diverse ricette, le propone facendole precedere da un approfondito esame sulle loro caratteristiche e proprietà dietetiche; sono relative a fegatelli, testina e ventricolo di vitello, lingua e mammelle, rigaglie di pollo.

Nei ricettari cinquecenteschi dello Scappi e del Rossetti c'è un uso grandissimo di frattaglie e interiora di animali da macello, volatili e pesci, ma si mantiene ancora l'ambivalenza per cui alcune frattaglie (animelle, filoni e fegato) debitamente cucinate e nobilitate sono presenti sulle tavole dei ricchi, mentre trippa, polmoni, piedini continuano ad essere considerati cibi popolari.

Alla fine del Settecento le frattaglie iniziano la parabola discendente: da cibo prelibato diventano cibo di scarto per i poveri che vivono nei pressi dei macelli, che cominciano dal centro ad essere trasferiti nei quartieri periferici.

Tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento fegato, rigaglie, lingua e rognoni vengono nobilitate e riportate nei pranzi di gala e sulle mense dei ricchi nei ricettari di Escoffier in Francia e di Pellegrino Artusi in Italia. Solo negli anni Novanta del Novecento il mercato delle frattaglie subisce un forte crollo quando scoppia il morbo della mucca pazza ed ora, nel nuovo millennio, assistiamo a una riscoperta delle frattaglie soprattutto nella media e alta ristorazione.



Una storia sull'uso di "carni povere" nel territorio cremonese, mancando fonti e testimonianze sull'alimentazione nei secoli più lontani, non poteva che partire dall'esame dell'attività di beccai e macellai a Cremona e riportare le osservazioni relative il consumo della carne nell'alimentazione contadina fatte da medici e studiosi per l'inchiesta napoleonica prima (1807) e l'inchiesta agraria poi (1882).

Importanti e significativi sono stati i contributi, ricchi di spunti e di interessanti osservazioni, scritti da diversi amici che ringrazio per la collaborazione.

Valerio Ferrari, profondo conoscitore del territorio cremonese, di cui ha studiato soprattutto toponomastica, flora e fauna, in un documentato saggio passa in rassegna le *carni strane, desuete e non più proponibili* consumate in passato e ritenute non solo commestibili, ma anche prelibate e si sofferma infine su *frattaglie, rigaglie e pietanze dimenticate* considerando un vero peccato che *per disabitudine alimentare e mentale, per mancanza di tempo, per diffidenza preconcepita, per totale dipendenza dai cibi industriali... non si possa approfittare di tanto ben di dio che, se utilizzato nel giusto modo, come la nostra tradizione insegna, potrebbe trionfalmente rientrare nel circuito alimentare consueto o dei momenti di festa, giungendo persino a portar sollievo alle tasche di cittadini ormai in buona parte assillati dal problema della terza o della quarta settimana del mese.*

Luciano Sassi ha scritto riflessioni di grande interesse sull'esperienza ventennale della festa del Quinto quarto a Isola Dovarese, *Paolo Grassi*, insieme alla cronaca della più che decennale attività degli *Interiors lovers*, ci fa conoscere lo Statuto del Club *Amanti della frattaglia* formulato nel 2000 dai cinque soci fondatori e *Piera Lanzi*, che ha condiviso con il marito Luciano Dacquati l'interesse per il dialetto e l'amore per la raccolta di tutto quanto si riferisce agli usi e ai costumi della tradizione cremonese, insieme ai ricordi di esperienze familiari cita il Platina, Mara Soldi Maretti e tratteggia la figura di un personaggio curioso, la *Petrolio*, che si aggirava un tempo in piazza Marconi a ...caccia di piccioni.

Numerose sono state le testimonianze orali o scritte rese da amici ed accademici che hanno inoltre riportato numerose ricette in uso nelle proprie famiglie: un grazie particolare ad Ignazia che, sentendosi *cremonese* nel momento della ricerca, ci ha arricchito con il contributo della sua esperienza.

Altre ricette sono state desunte da ricettari cremonesi e non, altre segnalate dai cuochi della Strada del gusto cremonese; sono state ricordate inoltre le tre feste che a Isola Dovarese, Torricella del Pizzo e Pizzighettone celebrano rispettivamente il "quinto quarto", il piedino e le cotenne del maiale. Pagine di prosa, di poesia e proverbi chiudono la ricerca.

I. *Noterelle di storia locale*

Carla Bertinelli Spotti

All'inizio del Duecento il Comune di Cremona ottenne definitivamente la facoltà di controllare la distribuzione al dettaglio degli alimenti più importanti quali la carne, il pane e il vino. **L'attività di beccai e macellai**

Cremona contava una popolazione di più di 40.000 abitanti e grande rilievo aveva il settore artigiano relativo all'approvvigionamento; beccai, fornai, mugnai fornivano servizi indispensabili alla collettività ed erano posti sotto il controllo dell'autorità pubblica.

Nel XII sec a Cremona, come in altre realtà urbane, i beccai costituivano un gruppo di mestiere di solida identità economico-sociale: l'esempio più noto è quello della casata Bombeccari che risiedeva nella vicinia di S. Nicolò (all'incrocio tra via Cavallotti, corso Campi, corso Stradivari e via Verdi) come testimonia la Cronicella di Domenico Bordigallo.

Nel censimento anonimo del 1576, redatto per verificare l'entità della popolazione cremonese e la quantità di grano necessaria per provvedere al suo sostentamento, 12 erano i beccai censiti ed 1 era definito lavorante di *beccaro*.

Momento significativo nella vita della corporazione dei macellai era la festa del toro (splendidamente raffigurata nell'incisione del 1570 di Giovanni Maria Cipelli), che si teneva il 15 agosto in onore della Madonna Assunta cui era dedicata la Cattedrale di Cremona. Dal Macello, in corteo, un toro veniva portato in piazza, era cavalcato da un giovane con una torcia di cera in mano e dopo alcuni giri entrava in chiesa...ma nel 1563 il vescovo Speciano ne proibì l'ingresso in Duomo e nel 1575 Carlo Borromeo cancellò la festa ritenuta pericolosa per l'incolumità dei presenti e poco compatibile con l'occasione religiosa.

La corporazione stipulava convenzioni annuali col Comune per rifornire di carne la città ad un prezzo calmierato ed i beccai dovevano sottostare a numerose norme per la macellazione e per la vendita al minuto. Negli Archivi cittadini numerosi documenti attestano in anni diversi e successivi convenzioni per la concessione in appalto delle beccherie, per l'affitto dei banchi, per gli orari d'apertura e si segnalavano anche diverse contravvenzioni se i patti non erano rispettati.

Tre erano gli spacci aperti in città nel 1634: in piazza S. Agata, in piazza Piccola (ora della Pace) e in piazza S. Bartolomeo (all'angolo dell'attuale via Ponchielli). Una relazione del 1787, presentata dall'assessore all'Annona Giovan Battista Biffi (1736-1807) alla Congregazione Municipale, quando il Governo austriaco meditava di liberalizzare il commercio, testimonia una serie di abusi commessi dai macellai cremonesi che vendevano a prezzi maggiori di quelli stabiliti e carni di un tipo spacciandole per altre di migliore qualità.

Nell'Ottocento la situazione non cambia. Tra le severe critiche fatte ai macellai vi era anche quella di smerciare carne importata clandestinamente dalla

campagna, quasi sempre in decomposizione o di pessima qualità provenendo da bestie ammalate che, se sottoposte al controllo dell'autorità sanitaria presso il pubblico Macello, come prescritto, sarebbero state respinte e invece trovavano acquirenti tra i cittadini più poveri.

Ciò era tanto più grave in quanto la Municipalità di Cremona dimostrava un interesse particolare per la macellazione e i controlli sulle carni; nel 1818 e nel 1819 si erano costruiti due macelli nei pressi di S. Lucia e di S. Omobono entrambi in prossimità della Cremonella, per rendere più facile l'eliminazione dei rifiuti. E in un *Regolamento per la macellazione e la vendita delle carni commestibili nella Regia città di Cremona* pubblicato a Milano l'11 novembre del 1843, sono minuziosamente descritte le caratteristiche che devono avere i negozi: *pavimento lastricato con pendenza verso il centro... cisterna e smaltitore, ghiacciaia, ramponi, portacarni in legno murati..*

Per tutto l'Ottocento le amministrazioni che si succedettero nel governo della città si sforzarono di migliorare oltre che l'igiene e la salute pubblica, anche il *decoro* cittadino sopprimendo le fonti di infezione, i depositi maleodoranti, gli spettacoli *ributtanti* come quello del trasporto della carne appena macellata sopra carrette scoperte o *disdicevoli e schifosi* come *l'aggirarsi per la città di macellai con le vesti lorde di sangue e con coltelli pendenti al fianco.*

Il consumo della carne era abituale nelle famiglie dei ricchi, i poveri concentravano il reddito familiare sull'acquisto degli alimenti necessari quali il pane e la *formentada* di cereali minori (segale e miglio) prima dell'uso della farina di granoturco e del consumo della polenta. Se di carni si nutrivano si trattava delle carni di animali magri o morti per malattia, purchè fossero riconosciute non nocive alla salute. Acquistavano inoltre, come si è già scritto, anche carne importata clandestinamente dalla campagna, di pessima qualità.

Una rubrica (n.569) degli Statuti Cittadini del 1388 dava disposizioni precise perché i macellai vendessero separatamente dalle altre carni e ad un prezzo accessibile zampe, orecchie, ossa, intestini, fegato, milza, corada e *cannaruccio*

Soprattutto nelle campagne si mangiavano anche carni di altri animali. Giovanni Sosis nel 1807 osservava che *il porcellino d'India, che allevasi nelle case per divertimento,.. mangia pane, grano, foglie e frutti ed è molto fecondo... La sua carne si mangia dalla classe più indigente.* E a proposito del gatto scrive: *la sua carne fra noi generalmente aborrita viene apprezzata da alcune nazioni. Un uomo di questa città si è cibato per più di un anno della carne di gatto salata ed affumicata ed assicura di averla trovata di ottimo sapore*

Il dottor Alessandro Tassani nel 1847 osservava che *la popolazione cremonese si vale pel proprio sostentamento tanto di cibi vegetali che animali; dei primi però in maggior proporzioni che non dei secondi, avvegnacchè questi ultimi sogliono piuttosto esser riservati alle classi più agiate, o quanto meno non entrano che in esigue quantità a formar parte dei pasti di coloro che costituiscono la massa della popolazione e conducono vita agricola...*

Il dottor Giacomo Marengi, nell'Inchiesta agraria voluta da Stefano Iacini a proposito del Circondario di Cremona (1882), nel capitolo dedicato all'alimentazione dopo aver elencato nell'ordine il consumo di polenta, pane, com-

La carne
nell'alimentazione
dei poveri

panatico, minestra ed ortaggi si sofferma sulle carni facendo notare che sono pochissime quelle consumate dai contadini. *La carne di manzo non bolle nella sua pentola che due o tre volte l'anno e quella di pollo è mangiata durante una convalescenza, per Natale, per Pasqua e il dì della sagra. Polli se ne allevano molti ma si vendono per sopperire alla perpetua mancanza di contanti. Piuttosto si mangiano, quando però se ne possono avere, rane, pesciolini, gamberetti e lumache. L'istinto per la carne vige sempre e con costanza naturale: peccato che il contadino non s'adoperi per soddisfarlo adeguatamente. Infatti egli potrebbe coltivarsi i conigli e non lo fa, potrebbe mangiare la carne dei gatti, di cui ne mantiene inutilmente una quantità grande, ma ne ha ribrezzo. Non sa che molte carni di animali morti, purché sapute mangiare, non arrecano danno di sorta, e se le lascia rubare sotto gli occhi dagli avvoltoi dei centri vicini*

Sono però assai frequenti le famiglie che macellano un piccolo maiale, o che se lo dividono fra due se è grosso, e le cui carni conservate in salami e cotechini, costituiscono il companatico più appetitoso per parecchie giornate dell'anno.

All'epoca della macellazione, che è tra i primi di dicembre a tutto febbraio, le ossa con le carni che non si possono raschiar via, la testa, le gambe del porco, il fegato, i polmoni e il midollo spinale vengono mangiati cotti di fresco ed è precisamente allora che, sia per la qualità della carne molto indigesta quando è fresca, o per la quantità che ne mangiano, si verifica la maggior quantità di disturbi intestinali di tutto l'anno, se si tolgono quelli prodotti dalla pellagra e gli altri che si verificano nei grandi lavori all'epoca dei caldi di luglio. Anche il sangue di macello potrebbe entrare come fattore plastico in queste popolazioni agricole di cui tanta parte si immiserisce d'inedia per sovrabbondante consumo di materiali termo-dinamogeni: ma invece vien lasciato scorrere in quantità sui lastrici delle macellerie, quasi concime pregiato della natura, senza pensare che alla terra tornerebbe poi ancora, dopo aver reso importanti servizi all'uomo.

Se il fittabile lo consente il colono alleva volentieri anitre ed oche, che presso l'inverno vengono uccise, tagliate a pezzi, salate e riposte in olle di terra da servire per far brodo e per companatico durante l'inverno.

Nelle campagne cremonesi si mangiavano anche il tasso, il porcospino, il ghiro, lo scoiattolo (con cui si facevano soprattutto ragù, spesso insieme a carni di maiale o di animali da cortile, per condire polenta, pasta, riso), ed uccelli come le rondini, il gufo di palude, il torcicollo, l'upupa, il tarabusino che in autunno diviene grossissimo e allora da taluno si mangia, il tarabuso o il cigno reale, le cui carni sono dette simili a quelle dell'oca.

2. *Carni strane (di solito con polenta) e fantasia*

Valerio Ferrari

A ben guardare, è davvero esigua, nel mondo animale, rispetto al numero delle specie che lo compongono, la gamma delle carni intrinsecamente incommestibili, e se ne può avere un'idea anche pensando solamente alla varietà di cibi carnei in uso presso le tante culture che popolano il globo terracqueo.

Dai più strani e inusitati prodotti del mare, e non solo, in uso un po' dovunque e specialmente in Estremo Oriente, all'ampio ventaglio di insetti e loro larve, aracnidi e altri artropodi, ma non solo, cui si dà la caccia in molte parti di Africa, Asia, Australia e America centro-meridionale, alla vasta gamma di mammiferi e uccelli di ogni genere di cui ci si nutre un po' dovunque, a serpenti, tartarughe, coccodrilli, iguane e molti altri rettili, a diverse specie di anfibi, a un numero straordinario di pesci, molluschi, crostacei, e via elencando, si può ben dire che la specie umana, nel tempo, abbia conosciuto i mille sapori di quasi tutto il regno animale.

Anche un certo numero di carni tossiche o decisamente velenose, come quelle di alcuni pesci tropicali, non vengono risparmiate, poiché si è trovato il modo di renderle commestibili, grazie a speciali trattamenti di confezionamento del cibo che, in alcune parti del mondo, cuochi specializzati sanno mettere in campo, talora conservando deliberatamente piccole quantità di sostanza velenosa in grado di procurare speciali effetti narcotizzanti a labbra, lingua e palato di una clientela in cerca di sensazioni insolite.

Sono, come si sa, solo divieti o pregiudizi di ordine culturale o religioso ad impedire l'utilizzo alimentare di un certo numero di animali, di per sé commestibilissimi, anzi, in alcuni casi senz'altro tra i migliori, sia dal punto di vista nutrizionale sia da quello delle proprietà organolettiche. Ma, al di là di alcuni tabù invalicabili, è anche vero che presso la gran parte delle culture umane si sono spesso escogitate discolpanti scappatoie che consentissero di aggirare diverse proscrizioni.

Nel medioevo, ed anche successivamente, ad esempio, quando ancora ce n'era un buon numero in alcune parti d'Italia, il "bevero", ossia il **castoro**, «ch'è bestia e pesce», come afferma Fazio degli Uberti nel suo *Dittamondo*, e specialmente la sua coda, erano considerati cibi di magro e finivano sulle tavole signorili, insieme ai pesci più pregiati, nei giorni di proscrizione delle carni, anche in compagnia di faglie, tartarughe, rane e lumache e finanche della lontra. «La sua carne si mangia anche nei giorni di magro, di fatto ha un cattivo odore di pesce, o più veramente di palude» affermava, ancora agli inizi dell'Ottocento, a proposito di quest'ultima, la prima edizione italiana dell'opera del Buffon che segnalava, in un altro passo, la commestibilità della carne d'orso, specie se giovane. E, in effetti, si sa che nella vicina Val Seriana, intorno alla metà del Cinquecento si commerciava ancora la carne d'orso che, del resto, alcuni ristoranti sloveni e

**Carni strane,
desuete o non
più proponibili**

croati, per citare luoghi non troppo lontani, ancora servono in tavola, anche sottoforma di salame.

Dunque, quelle che potrebbero sembrare stranezze alimentari un tempo in uso anche da noi, che solo in modo alterno sono talvolta parzialmente sopravvissute presso i tradizionalisti più convinti, al confronto con ciò che si mangia tuttora presso numerosi popoli, anche altamente civilizzati, tutto sommato non paiono sconfinare da una prassi che, anche al di là dei momenti di particolare difficoltà o carestia – quando qualunque cosa commestibile può divenire, per necessità, fonte di sostentamento – considera proprio alcuni cibi “non convenzionali” ricercate prelibatezze od occasioni di trasgressione alimentare, sovente connessi con momenti di festa o di convivialità speciali.

È questo il caso del **gatto**, che pare annoveri ancora, qua e là anche da noi, qualche inveterato estimatore delle sue carni, particolarmente prelibate, a detta di chi ne abbia assaporati i tranci, cucinati per lo più in salmì e, di norma, da qualche esperto cuoco d’osteria di campagna, poiché era tradizionalmente considerato un piatto da consumare in compagnia, fuori casa, in occasione di festini o ricorrenze particolari di spiccata natura goliardica.

Prescelto l’esemplare, di solito un grosso maschio giovane – poiché le gatte, ritenute più utili ed efficienti nel controllo dei topi, erano rispettate – e una volta ammazzato con una schioppettata, dopo non pochi appostamenti e insidie, il cerimoniale prevedeva che venisse eviscerato e decapitato, quindi lasciato frollare per circa una settimana sotto la neve, in modo che le sue carni divenissero tenere e, soprattutto, perdessero quel sentore di “selvatico” che poteva dispiacere a qualche palato. Terminato il periodo di frollatura veniva quindi spellato, depezzato e, messo a marinare per una notte, almeno, nel vino rosso condito con spezie e alloro. Finalmente poteva essere cucinato in padella in vario modo, anche solo arrosto con lardo ed erbe aromatiche, e servito con accompagnamento di polenta fumante.

Era pietanza molto apprezzata, spesso imbandita da qualche oste amico alle compagnie di buongustai presenti in ogni nostro paese di campagna che, anche con questo pretesto, non perdevano l’occasione di riunirsi a far bisboccia.

Analoga fine poteva fare anche il **tasso**, sebbene la sua preparazione richiedesse qualche accorgimento in più, rivolto a separare accuratamente le sue carni dallo spesso strato di grasso che ne foderava soprattutto la pancia e il dorso. Questo grasso, dal forte sapore non da tutti gradito, era invece assai ricercato come unguento per la cura dei reumatismi o di altri acciacchi articolari.

La consuetudine popolare distingueva tra *tàs-cà/tàs càn* e *tàs-pursèl* o *tàs-ròi* (a seconda dei dialetti, cremasco o cremonese) considerando due varietà distinte gli esemplari della stessa specie che si differenziavano, in realtà, solo nell’aspetto esteriore a seconda della stagione in cui venivano avvistati. Sicché, in primavera, quando gli esemplari di questo tozzo mustelide, usciti dai lunghi sonni invernali, si aggiravano magri e alti sulle zampe che parevano persino più lunghe del normale, si credeva appartenessero ad una varietà associata alla figura di un cane, mentre in autunno, quando ormai ben pasciuti si apprestavano a superare i rigori dell’inverno nelle loro tane, erano assimilati alla figura di un porcelletto.

Peraltro la caccia a questo combattivo abitatore di boschi e forteti non era affare affrontabile da chiunque: richiedeva, infatti, una certa esperienza e la di-

sponibilità di cani addestrati a stanarlo dai lunghi cunicoli in cui si sprofonda, spesso anche con l'aiuto del fumo di un fuoco acceso davanti ad una delle imboccature della tana. In alternativa si poteva cacciare all'agguato sul far della sera; ma era operazione lunga e snervante, che richiedeva giorni e giorni di tentativi e un po' di fortuna perché l'animale, già di per sé di natura prudente e sospettosa, modifica di frequente tempi e luoghi in cui spostarsi.

Dunque, una volta catturato, debitamente scuoiato, eviscerato e liberato dal grasso con l'aiuto di un coltello affilato, si poteva lasciare la carcassa appesa sopra la stufa per far colare anche l'eventuale grasso residuo. Quindi si lavava con acqua e aceto e finalmente si mandava arrosto, a piccoli pezzi, con lardo, erbe aromatiche e vino bianco lasciato evaporare lentamente.

Non meno ricercato è sempre stato il **porcospino**, insidiato specialmente nel tardo autunno, quando, divenuto grassoccio e pronto ad affrontare l'incipiente stagione invernale, veniva catturato, ucciso e cucinato arrosto o allo spiedo.

Anche in questo caso la tradizione popolare distingueva tra *rés-cà/ris-canin* e *rés-purchì/ris purselin* (sempre secondo i dialetti: cremasco e cremonese) ritenendo appartenenti a varietà distinte gli esemplari della stessa specie, a causa del diverso aspetto assunto prima e dopo il letargo invernale, come già si diceva a proposito del tasso.

Di buona tradizione era anche l'uso di cucinare la **cavia**, meglio conosciuta come **porcellino d'India**, allevata di solito insieme ai conigli e trattata alla medesima stregua. Era cibo di cui si approfittava quasi esclusivamente in campagna, quasi a confermare quanto annotava, nel 1807 Giovanni Sosis, nel suo *Supplemento* all'opera del padre, Giuseppe, affermando che «la sua carne si mangia dalla classe più indigente».

D'altra parte è interessante notare come tutti gli animali – “insoliti” se visti sotto il profilo gastronomico, quantomeno ai nostri occhi di persone del terzo millennio –, definiti popolarmente con nomi che prevedano la comparsa del termine “porcello, porcellino” siano ritenuti non solo commestibili, ma addirittura prelibati e dalle carni piuttosto grasse.

In passato, anche da noi, c'era chi approfittava delle carni del **ghiro** e dello **scoiattolo**, sebbene la scarsa frequenza locale degli esemplari ne limitasse l'utilizzo, che, invece, era piuttosto consueto nelle aree d'alta pianura, di collina e di montagna, dove la diffusione del bosco, ambiente elettivo per queste bestiole, è sempre stata maggiore e dove sembra che l'usanza sia tuttora viva.

Se ne facevano, soprattutto, ragù per condire polenta, pasta o riso, sovente in associazione con altre carni: di maiale, d'agnello o di animali da cortile.

Della selvaggina più “comune” non è necessario dire quanto fosse, e sia tuttora, ambita e ricercata dalla maggior parte dei palati raffinati.

Oggi, dalle nostre parti, l'attenzione è puntata quasi solo su lepri e fagiani – che sono, poi, le prede maggiormente insegue dai cacciatori di casa nostra – e, in misura un po' minore, su alcune specie di anatre, prima fra tutte la più comune, vale a dire il germano reale, senza dimenticare alzavole, marzaiole, mestoloni od altre ancora, più rarefatte e non sempre apprezzate per il sapore particolare delle carni.

La squisitezza gastronomica di molte specie avifaunistiche, in passato – quando la caccia e lo smercio di cacciagione anche sui mercati cittadini costi-

tuiva una concreta alternativa alimentare, oltre che un considerato cespite di guadagno – era il requisito primario nella classificazione della selvaggina, che rispecchiava la maggiore o minore considerazione attribuita al pregio delle carni di ciascuna specie: requisito traducibile, all’occorrenza, in un prezzo ricavabile dalla loro vendita sui mercati cittadini. Ancora nei trattati otto-novecenteschi di ornitologia, gli autori non tralasciavano di specificare espressamente, il più delle volte, il valore e la qualità culinaria delle singole specie.

Così il nostro Odoardo Ferragni, dalle pagine della sua *Avifauna cremonese*, pubblicata nel 1885 con successivi aggiornamenti, non mancava di commentare, nella trattazione relativa ad ogni specie, questo particolare e importante aspetto, tramite espressioni del tipo «carni squisite», «carni molto stimate», «squisita selvaggina». Segno che gli ornitologi del tempo – che poi erano, in genere, anche esperti cacciatori – avrebbero trovato sconveniente separare l’interesse per le scienze naturali dai piaceri della buona cucina: attività cognitive alle quali, in fin dei conti, la loro passione forniva in un sol colpo tutti i materiali di base necessari.

Fa un po’ meraviglia, tuttavia, apprendere da quelle pagine che di certi uccelli, come il **gufo di palude**, il **torcicollo**, l’**upupa**, il **tarabusino** che «in autunno diviene grassissimo. Allora da taluno si mangia», il **tarabuso**, od anche il **cigno reale**, le cui carni son dette simili a quelle dell’oca, finissero sulle mense domestiche. Così come le **rondini** che, prese a migliaia con ogni sorta di artificio, trovavano i loro «ghiotti compratori».

A proposito del **corvo** il nostro autore annotava che «i contadini [...] ne adoprano le carni per farne il brodo che dicono saporito. E davvero con tutto quello che mangia questo uccello deve dar brodo eccellente!»: ironica conclusione tratta dall’aver enunciato, appena prima, il poco allettante novero di cibi di cui questo «calidissimo onnivoro» si nutre.

Quello che il Ferragni non menziona è, invece, l’uso – ancora in auge qualche tempo addietro e forse non del tutto spento – dei petti di corvo per la preparazione di uno speciale ragù con cui condire la pastasciutta. Anche in questo caso la preparazione preliminare alla cottura prevedeva la marinatura con vino e aceto, spezie ed aromi delle parti da cucinare. Ancora c’è chi ricorda di aver assaporato questo particolare cibo dal forte sapore, non a tutti gradito, ma forse solo per qualche indeglutibile prevenzione rispetto all’origine della vivanda.

E poi c’era, e ci sarebbe ancora, tutta la ricca dinastia delle frattaglie.

Che del maiale non si buttasse via nulla è cognizione passata persino nelle espressioni correnti. Ma anche dell’oca, certamente, non si buttava praticamente nulla. Penne per scrivere, piume per imbottire, carne saporita, fegato pregiatissimo, grasso per conservare braciocchie e ciccioli e per condire minestre e pietanze durante gran parte dell’anno, ben riposto nelle olle di terracotta, e rigaglie in quantità.

Certo le più comuni e di uso corrente erano le “regàglie” del pollame, della cui bontà e alta considerazione è lo stesso nome regionale (che potremmo tradurre con “boccone da re”, dall’aggettivo latino *regalis*) a restituire la testimonianza più eloquente.

**Frattaglie,
rigaglie e pietanze
dimenticate**

Fegatelli, cuoricini, ventrigli (liberati del coriaceo rivestimento interno), rognoncini, “maroncini”, budella (accuratamente rivoltate, raschiate, lavate con acqua e aceto e tagliate sottili), creste e bargigli, erano impiegati nella preparazione dei più saporiti ragù, cucinati con le giuste verdure, lardo e qualche spezia. Ma le stesse rigaglie, insieme a collo, zampe e tuorli delle uova non ancora formate, potevano altrettanto egregiamente servire a dare sapore e sostanza a brodi e minestre, specie alle minestre di riso, unite a qualche semplice verdura, come la patata, la verza bianca o il prezzemolo.

Delle “bestie grosse” l'utilizzo degli organi interni è più noto ed ancora in parte mantenuto: dalla trippa al foio al rognone, dal fegato al cuore. Un cibo molto particolare era, ed è, la torta di sangue di maiale che si poteva preparare in versione salata (con latte, pangrattato, spezie, formaggio grattugiato e qualche cicciolo di maiale), da mangiare come accompagnamento della polenta, oppure dolce (con latte, zucchero, un po' di farina, un uovo e, potendo, uva passa e cannella).

Ma chi, ancora, avrà il ricordo o il desiderio di mangiare la tettina, ingrediente piuttosto comune dei bolliti misti, le animelle, i filoni e le cervelline impanati e fritti, la “coradella”, ossia il polmone cotto a piccoli pezzi nella minestra? Quante brave casalinghe avranno ancora la pazienza e l'esperienza necessarie per cucinare il guanciale o la testina di vitello, per salmistrare la lingua di vitello o di bue, per apprestare e cuocere le cotenne da abbinare ad altri ingredienti nella preparazione di caratteristiche pietanze, per cucinare i piedini di vitello o di maiale o per preparare i nervetti?

Che cosa offrono oggi i “reparti macelleria” dei supermercati, da cui si rifornisce di carne la maggior parte dei nostri concittadini?

Polli interi eviscerati oppure già depezzati e dosati, petti di pollo, cosce, sovracosce, qualche volta le ali e, ancor meno frequentemente, fegatelli e cuoricini in vaschette ben sigillate. Poche altre le scelte di animali da cortile: alcune parti del tacchino, faraona, anitra, coniglio, quaglie (giapponesi) tutte in fila nei loro vassoi, con gli sterni in vetrina sotto la pellicola di polietilene, già pronte per essere cucinate e talvolta già anche farcite ... Per trovare le rigaglie bisogna rivolgersi, prenotandole con un certo anticipo, al macellaio di fiducia oppure acquistare il pollo dalla massaia, in campagna, vecchia amica della zia o della nonna, che ancora li alleva con dedizione e con cibi “genuini”. Poi bisogna spenarlo, eviscerarlo, strinarlo sulla viva fiamma e, allora, si potrà disporre di tutte le parti per cimentarsi nella preparazione di qualche pietanza come si deve.

Ma il resto dei polli, ci si chiederà, che non compare sui banchi di vendita al dettaglio, che fine farà mai? Beh, in buona parte nella confezione dei würstel di pollo, che prevedono la spremitura e la vagliatura delle carcasse ormai private delle parti vendibili separatamente: processo da cui si ottiene una pasta omogenea cui si aggiungono spezie, aromi di varia natura, sale, addensanti, esaltatori di sapidità, conservanti. Un'altra parte finisce, insieme ai sottoprodotti della macellazione di altri animali, a costituire il cibo per cani e gatti, le farine di carne, il mangime per gli allevamenti ittici, e così via. E se questo può essere un modo per non sprecare preziosi apporti nutrizionali, è però un peccato che, per disabitudine alimentare e mentale, per mancanza di tempo, per diffidenza

preconcetta, per totale dipendenza dai cibi industriali e via elencando, non si possa approfittare di tanto ben di dio che, se utilizzato nel giusto modo, come la nostra tradizione insegna, potrebbe rientrare trionfalmente nel circuito alimentare consueto o dei momenti di festa, giungendo persino a portare sollievo alle tasche di cittadini ormai in buona parte assillati dal problema della terza o della quarta settimana del mese, sempre più difficile da raggiungere con qualche soldo in tasca, in questi momenti di profonda contrazione economica generalizzata. Chissà, dunque, di poter vedere il ritorno, prima o poi, anche della gloriosa famiglia delle frattaglie al completo sui banchi delle macellerie.

Persino al dottor Mario Kechler, autore di un pionieristico manualetto intitolato *Il nutria o castorino*, pubblicato nel 1954 dalla casa editrice Encia di Udine, pareva un inutile spreco la distruzione delle carcasse di quegli animali da pelliccia che si erano iniziati ad allevare sin dagli anni Venti del secolo scorso anche in Italia, e di cui era consentito anche il consumo alimentare, almeno fino agli anni Cinquanta. Pertanto in appendice al suo lavoro, l'autore proponeva una serie di ricette con cui preparare la **carne di castorino**, che assicurava essere «veramente ottima» a condizione che venisse lasciata frollare dai cinque agli otto giorni e liberata dal grasso in eccesso.

E allora suggeriva di cucinarla in padella a pezzi, rosolata con olio e cipolla e una spruzzata di cognac e acquavite, per poi aggiungervi un po' di salsa di pomodoro e, verso fine cottura, un bicchiere di panna acida. Oppure consigliava di cucinarla allo spiedo, lardellata, arrosto, in agro-dolce, al latte o in polpette "all'argentina".

E poiché il nutria – o la nutria, come ormai da qualche decennio diciamo noi – è considerato cibo prelibato non solo nell'America meridionale, suo paese d'origine, ma anche in molte nazioni europee, dalla Russia alla Polonia, dalla Francia alla Germania, ciò significa che le sue carni possano competere con quelle di altri più comuni, e non tanto diversi, animali d'allevamento offerti dal mercato alimentare nostrano.

Anche oggi si mangiano carni di animali strani, esotici e inconsueti che, proprio per questo requisito, sovente si vanno a cercare in certi ristoranti specializzati, pagandoli come autentiche raffinatezze. Per poi scoprire che, una volta assaggiato il canguro in umido, le bistecche di struzzo, ormai in netto disarmo, o le carni di antilope, di alligatore o di bisonte americano – banalmente cucinate, peraltro, confidando che la stranezza della pietanza sia già di per sé sufficiente a soddisfare il cliente –, le pietanze che la tradizione gastronomica nostrana sa mettere in tavola dopo secoli di accorgimenti e di perfezionamenti, spesso confezionate con parti povere degli animali più comuni, come le frattaglie, non solo reggono egregiamente il confronto, ma raccontano al buongustaio una storia di invenzioni gastronomiche, di ricette messe a punto nelle molte loro varianti, di sistemi di cottura speciali, di abbinamenti azzecatissimi... che non tutti possono vantare poiché, da noi, questi cibi approfittano di un ingrediente raro e impossibile da procurarsi in tempi brevi, e cioè la lunga storia culturale di un popolo, che proprio anche dal cibo traspare in tutta la sua sfolgorante multiformità.

3. Testimonianze e contributi

3.1 Dai libri

Eravamo poveretti signori, perché ce n'erano tanti di poveretti poveretti che andavano persino a chiedere l'elemosina. In casa nostra no, c'era sempre acceso il fuoco con su il treppiedi e sopra delle belle fette di polenta. E poi, a novembre, ammazzavamo il maiale, pesava più di un quintale, lo tenevamo bel netto nel porcile in corte. Mio padre faceva fare dei cotechinetti o dei salametti per i vicini e i conoscenti. Per i vicini c'era anche una scodella di torta di sangue e latte e una bottiglia di vino nuovo, quando pigiavamo.

Dopo Strada Bassa, una casa antica. Quando l'hanno costruita, mi diceva mio padre, nel rogito si sono impegnati a non alzarla per non togliere la visuale al palazzo Persichelli. Sull'angolo, un'osteria di lusso, dove i signori, dopo il teatro, andavano a bere il brodo, il vino buonissimo e a mangiare la trippa. C'era dentro una vedova con una figlia molto "sgaggia" che aveva sposato il primo cameriere di bordo del Rex.

Più avanti, l'osteria del figlio di *Bouta*, il pescatore solitario, con lo stallo per gli asini degli ortolani e un salone meraviglioso. Aveva sposato una milanese brava a far da mangiare, e lì era trippa a tutte le ore.

A settembre girava per le cascine una donna che era capace di castrare i galli per fare i capponi. Era un'operazione molto dolorosa per il gallo che stava ammalato per quattro o cinque giorni, qualcuno moriva anche. Gli tagliavano i testicoli, la cresta, i bargigli e poi lo ricucivano. Con tutto quello che gli avevano tirato via si faceva un intingolo con le patate e il sedano che era profumatissimo e molto buono.

**Maria Biselli da
Il mio regno d'oro**

**S.M. 73 a.
da Era ieri**

Le 3 testimonianze che seguono, raccolte nel 2003, sono tratte da *Osti, osterie...*

L'osteria del Pavone era sempre piena di gente e fai il conto che mettevamo a sedere anche più di cento persone! I più mangiavano una scodella di trippa, che era più a buon mercato, ma alla domenica noi facevamo i marubini o le lasagne, il brasato, la lingua o gli ossi buchi. E per i Morti abbiamo sempre fatto i *fazulén cun li cùdeghi* e li distribuivamo gratis. Veniva tutto il paese: arrivava ognuno col suo pentolino a prenderne un po' da portare a casa. Era proprio un'usanza, tant'è che la Elda in *Crèpa* li fa ancora al giorno d'oggi.

La nostra era una vera e propria trattoria, di fatti avevamo la licenza di caffè ristorante. Tutti i sabati avevamo uno spozalizio. È capitato un anno che avevo due spozalizi insieme e avevo piena la sala grande, il caffè e la sala del televisore, che ai tempi di «Il musicchiere» e «Lascia o raddoppia» ero stato uno dei primi in paese a mettere la televisione.

Ho fatto questo lavoro per più di vent'anni. Nel '57 – quand'è morta mia madre – ho dovuto fare io la licenza, perché altrimenti non mi lasciavano tenere l'attività, e ho chiuso nel '74: alla fine dell'anno non ho più rinnovato la licenza.

**Ugo Gamba
1927**

La mia era la prima osteria che apriva in paese. Alla mattina alle cinque e mezzo o alle sei mi toccava aprire, ch  altrimenti mi buttavano gi  la porta a forza di battere.

Avevo quattro camere. Qui c'  sempre stata la cucina e dove adesso faccio da mangiare prima c'era la cantina. In aria, attaccati al muro, c'erano i ripiani per i bottiglioni e in basso, un po' in alto da terra, c'erano le botti. Cavavo il vino dalla spina e lo servivo in tavola. Di l  dopo c'era l'osteria vera e propria. Appena dentro, subito di fronte, c'era la stanza col bancone e il camino. A destra c'era una camerona con dentro tutti tavoli da servire e a sinistra invece c'era 'l *camer n d'i g t*, che gli dicevamo cos  perch  d'inverno c'erano quelli che di notte prendevano i gatti, li ammazzavano, me li portavano e dopo venivano qui a mangiarli. (Ride) T'ho gi  detto che qui prima venivano tanto i facchini, perch  – li da Spedini – avevano il consorzio... C'erano i *B gia* e quattro o cinque di Torre. Questi qui per risparmiare qualcosa sul cibo, mettevano gi  le trappole e prendevano i gatti. Li scuoiavano e me li davano da cucinare, ch  dopo alla festa venivano in osteria e si chiudevano in quella cameretta di l , per non farsi scoprire. Me li portavano al venerd  e al sabato facevan su una baraccata che andavano a letto la domenica sera. Ma sai quanti gatti ho cucinato?! Li attaccavo alle ante, che frollassero per bene, e poi li facevo andare come il coniglio. Non credere mica, veh: la carne di gatto   pi  buona del coniglio!

C'  sempre stato un mucchio di osterie a Isola.

Un po' in tutte si faceva friggere il pesce pescato nell'Oglio, si faceva qualche uovo oppure la trippa, che era quella che andava di pi . Sai, allora non c'erano mica tanti soldi, perch  a dirti la verit  era gi  tanto se ti pagavano il quinto di vino... Per questo non si faceva mai un granch  da mangiare, per  alle volte – la domenica pomeriggio – qualcuno si permetteva d'andare a mangiare la trippa e pareva che avesse mangiato chiss  cosa. A quella maniera l  oltre il vino ti pagavano qualcosa anche della trippa e allora ne facevi sempre un po' anche per lusingarli ed invogliarli a bere qualche quinto in pi .

Io facevo friggere apposta il merluzzo, lo mettevo sul banco e insomma facevo le parti un po' piccole, di modo che una parte di merluzzo e un quinto di vino venivano a costare quaranta centesimi e uno se lo poteva permettere. Ci voleva d'avere un po' d'inventiva allora se si voleva tirar su qualche soldo! Io ho anche fatto da mangiare per tanti che lavoravano in paese...

Facevo la pastasciutta per tutti oppure il cotechino, alle volte un pollo arrosto, un po' di verdura... Dopo, con quello che rimaneva, facevo le polpette e le mettevo sul bancone a poco, per invogliare qualcuno un po' di pi .

Noi in cooperativa tenevamo il *clinto*, che era un vino scuro che dava parecchio alla testa! In genere le osterie tenevano del vino forestiero.

Compravamo le botti, anzi le damigiane, e le mettevamo gi  in cantina. Dopo la sera, mio marito lo cavava e lo metteva nei bottiglioni.

Il pi  che si dava fuori era vino nero, ma c'era anche qualche qualit  di bianco, soprattutto delle nostre zone, perch  per vini pi  ricercati non c'erano soldi e del resto la gente era talmente poco abituata a bere vini ricercati che non li richiedeva neanche! Allora ci si accontentava di quello che c'era... Magari c'era del vino un po' migliore per qualche occasione speciale, ecco, ma la maggior parte delle persone del paese teneva il suo vino, fatto da lui o da qualcuno qui del paese.

**Franca Fanti
detta Pant fula
1930**

**Elda Baratti
1928**

Da *I cremonesi a tavola ieri e oggi* testimonianze raccolte nel 2004, 2005.

Per i morti si mangiavano fagioli e cotiche, la trippa c'era spesso perch  era poco costosa e piaceva tanto al pap  – Una volta c'era uno che girava (Benedini credo si chiamasse) e vendeva

Pina Ardenghi

conigli, invece erano gatti: ne abbiamo mangiato uno senza saperlo, era buono. Nel mio cortile c'era uno che mangiava anche i topi... allora c'era una miseria da matti.

Durante la settimana imperversavano i "puçiin": la mamma ne faceva uno buonissimo coi fegatini di pollo, patate e fagioli.

La carne, come secondo, era sempre presente sulla nostra tavola: carne lessata, scaloppine, ossi buchi, cotolette impanate ma anche interiora: fegato o reni in intingolo o cotolettine di cervello – Per Santo Stefano la mamma preparava la "bomba di riso", uno sformato con un abbondante ripieno di ragù ricco di fegatini di pollo.

Avevamo galline, faraone, capponi. Veniva a "caponare" una donna detta La Gialda per il pallore del viso, sempre con la cuffia in testa. A noi bambini faceva paura, anche perché l'operazione che veniva a compiere era circondata di mistero ed i bimbi maschi non potevano assistere al rito; ci davano poi da mangiare il "puçiin" fatto con le creste e i granelli.

A dicembre o a gennaio, quando si uccideva il maiale, a pranzo si faceva il brodo con gli ossi del maiale che poi venivano usati come secondo e dopo si cuocevano nel brodo il riso e le verze. A cena si preparava il fegato del maiale con la sua rete e la cipolla e si faceva la polenta – Il giorno dopo si mangiava la torta di maiale con la polenta abbrustolita – Quasi importanti come il maiale erano le oche... con ossi e ali si faceva il brodo, qualche collo veniva disossato e riempito col ripieno; con la pelle in eccedenza si preparava un condimento per minestre friggendola nel burro con cipolla e grasso d'oca; dopo si metteva in vasi e si conservava per l'inverno. Dell'oca non si sprecava nulla, si usavano perfino le budella con cui si faceva la trippa: mia nonna Peppina per pulirle faceva uso del fuso della lana, che infilzava con la punta nelle budella per aprirle meglio.

Al tempo dell'uccisione delle oche la nonna raccoglieva in una grande zuppiera il sangue che colava dal collo inciso con un coltello, quindi preparava il sanguinaccio che aveva un sapore molto più delicato di quello fatto con il sangue di maiale – Friggeva una cipolla affettata in un po' di grasso d'oca, vi aggiungeva il sangue che si raggrumava, poi salava e speziava il tutto.

Comperavamo un maialino piccolo, lo crescevamo nutrendolo con farina gialla e crusca diluite nell'acqua bollente in modo da fare una polentina liquida così il maiale mangiava e beveva insieme. Lo crescevamo poi con tanti avanzi... alla fine veniva el masadùur ed era straziante l'urlo del maiale che moriva: mi faceva una gran pena vederlo appeso per le gambe a una scala, con la testa in giù perché uscisse tutto il sangue, gli facevano anche un buco nel collo perché si vuotasse meglio – Con questo sangue si faceva una torta e la si dava alle donne impegnate a cucire le budella per fare i salami – Si diluiva il grasso del maiale in una pentola e si mettevano dentro, per conservarli tutto l'inverno, cuore e fegato tagliati a pezzetti.

Quando si uccideva il maiale eravamo tutti contenti perché quel giorno si mangiavano i ciccioli, i "gratòon" che si facevano col grasso tolto dalle budella ed erano buonissimi con la polenta. La sera si facevano le verze con il pesto del maiale, si cuocevano nel brodo di ossi e per pietanza c'era la torta di sangue che si raccoglieva in casa in un piattone di ceramica: per prepararla si univa al sangue del latte o del brodo per ammorbidirla e un trito di cipolle.

A cena si mangiavano "puçiin" con verdure, interiora di pollo e polenta. Mio papà allevava due maiali: il fegato si conservava nelle "teràgne", pignatte di terracotta; col sangue si faceva la torta

Andrea

Maria Grazia

Alfeo Garini

**Teresa
Rebecchi Abitanti**

**Mariarosa
Arisi Guarneri**

Marisa Giazzi

**Emilia
Chiappani Donelli**

Bruna Dal Bono

e si mangiavano riso e costine, riso con le verze matte cioè condite con salsiccia non insaccata. La domenica si faceva un intingolo con parti secondarie di pollo (zampe, intestini, collo, ala, fegato) e con verdure (cipolle, carote, sedano e patate); il pollo intero si mangiava solo in occasioni di festa grande e più raramente si comperava anche la carne.

Anna Mazzolari

Il maiale appena ucciso veniva lavato con acqua bollente e raschiato per togliere le setole, poi issato su due pali legati alle zampe anteriori e tagliato a metà per raccogliere il sangue utilizzato nella preparazione della torta di maiale (cipolla rosolata nel grasso, poca farina e il sangue formavano una pietanza prelibata). Le varie parti di carne erano delicatamente preparate e macinate per fare salami, cotechini e salamelle... Al pranzo, quel giorno, non mancavano gli ossi, i piedini fumanti e i nervetti cotti e conditi con aglio e prezzemolo. A ognuno veniva poi regalata la sua parte di osso per la cena. Le cotenne avanzate venivano cucinate con i fagiolini e il lardo era preparato a strati e ricoperto di sale. Era gustoso da assaporare, ben rosolato nelle sere d'inverno. ... La macellazione del pollame era compito della mamma. Quando tirava il collo ad una gallina ne metteva la testa sotto il manico della scopa, con una mano teneva le zampe e con l'altra tirava il collo delicatamente per non strappare la testa, poi la appendeva per le zampe così il sangue defluiva e il collo lentamente si gonfiava e prima di spennarla la immergeva in acqua bollente...

Pierina Beltrami

Questa operazione avveniva spesso di venerdì per cui il pranzo del sabato era assicurato con l'intingolo di frattaglie, comprese zampe, creste e bargigli, accompagnato dalla polenta.



LE FRATTAGLIE

Anni e anni fa, nel boschetto di noccioli piantato da mio nonno e opportunamente recintato, venivano allevate le galline che vi razzolavano in piena libertà. La razza, Rhoole Island, rosse, grasse, belle e, una volta spiumate, la pelle si presentava gialla e la carne saporita in modo indimenticabile. Quando si «tirava loro il collo» era proprio quello il modo di ucciderle, si privavano dalle interiora le rigaglie che si utilizzavano tutte, perché in quel tempo i polli si allevavano in modo naturale e sano: farina gialla e radicchio dell'orto tagliato fine, chicchi di granoturco, scarti di cucina e dell'orto, rosolacci raccolti nei campi. Le rigaglie tagliate per tutta la lunghezza per pulirle (qualche massaia usava la rocca per filare la lana) tagliate a pezzetti unite al fegato, si rosolavano nel burro con una foglia di alloro, una spruzzata di marsala secco, si portavano a cottura lentamente. Cotte, servivano a riempire i vols-au-vent di pasta sfoglia ordinata da Lanfranchi, grande pasticciere di Cremona, portati in tavola nel piatto da portata, il più grande assieme agli aspic, ai patè, comperati nel negozio del mitico Saronni, grande gastronomo del tempo. Queste meraviglie erano l'antipasto del pranzo della «fiera» la festa più importante dell'anno e, di conseguenza, il pranzo più curato. Ricordo la tavolata con ospiti di riguardo, con la tovaglia ricamata, i piatti di porcellana di Limoges, posate d'argento, bicchieri di cristallo...

Mara Sartori Bellometti

Nell'antipasto, molto spesso c'era anche la galantina di pollo preparata in casa, seguivano marubini in brodo, gallina ripiena ed altre carni, mostarda, salame cotto con contorni di purè e spinaci al burro. Quindi formaggi, gorgonzola, grana e poi i dolci: la sfoglia con crema chantilly (la panna veniva montata a mano al freddo perché non esistevano apparecchi elettrici) poi il dolce amore, inzuppato di liquore e altri ancora, perché nel pomeriggio venivano in visita gli amici golosi che conoscevano la bravura della mamma. La fiera era una giornata indimenticabile per me, perché ho un altro ricordo: dopo la messa cantata delle ore 11 andavamo sulla «fiera» per comperare la vanga, la zappa, il rastrello che servivano durante l'anno per coltivare l'orto e il giardino e l'artigiano li forgiava a mano per la mamma.

3.2 Testimonianze raccolte nel 2012-13

NOTERELLE IN LIBERTÀ

Il quinto quarto

Ogni elemento che lo compone ha pregi, sapore, trattamento di cottura, abbinamenti, valori nutrizionali diversi, ma tutti insieme formano il "quinto quarto" di ogni bestia da macello "un quinto a sé" perché si colloca fuori dalla più consueta rassegna di macelleria; così si legge ne "Il grande mosaico della cucina italiana" pubblicato dal Touring Club Italiano nel 2009.

Non si cucinano insieme, perché ognuno ha tempi diversi, rispettati i quali, una volta cotti e tagliati a dadini con aggiunta di pomodori e aromi (basilico, cipolla/aglio) diventano un saporito sugo per tagliatelle fatte in casa o pasta comune.

Ma se delle rigaglie si sta parlando, la più nobile è il fegato per la morbidezza dei suoi lobi – i crostini di pane spalmati di crema di fegatini non mancano mai su una tavola toscana e una mousse di fegato arricchisce un antipasto che ha pretese di raffinatezza – le più povere, brutte a vedersi e alquanto puzzolenti, una volta ben lavate e pulite, cucinate con vino bianco secco acquistano prestigio nei timballi di riso, nei vol-au-vents del diametro di un panino, negli arancini siciliani, quelli con il ragù. Gli arancini palermitani che comperavo ogni giorno alla "Vucciria", mercato reso famoso anche da un coloratissimo "Guttuso", tornando da scuola, lo storico Istituto Tecnico Navale Statale "Gioeni Trabia", in albergo, caldi di leggera frittura, erano eccellenti.

Due fagiani in dono

Un fagiano si regala vestito delle sue penne e con tutte le sue frattaglie all'interno. Non lo sapevo e accettai il dono addirittura di due, maschio e femmina. Il donatore mi diede qualche consiglio per la spennatura con la maggior naturalezza possibile, come se io avessi sempre spennato polli. Ma, essendo ormai troppo tardi per rifiutare il dono, chiamando io a raccolta anche i ricordi familiari di spennatura di polli acquistati al mercato di porta Romana – ovvero piazza IV Novembre – e tanta buona volontà, l'operazione mi riuscì senza causare eccessive lacerazioni nella pelle delle bestiole, così pure la pulizia delle interiori, povere cose in un corpo che ha qualche grado di nobiltà.

La cucina romana

Qualche altro spunto sul tema mi è stato suggerito da mia cugina Laura di Roma: la coratella dell'abbacchio si cucina in "bianco" o con i carciofi quelli "tondi" o con tanta cipolla; lo stomaco dei ruminanti con pomodoro, aglio e menta romana; la pagliata, budello dell'intestino del vitello da latte, con gli spaghetti "alla pagliata"; animelle e cervello fritti dorati meno presenti nella cucina romana, perché troppo ricchi di colesterolo.

Ciccioli

Ne *La buona Italia* una guida alle poche cose buone che ci sono ancora rimaste pubblicata da Rizzoli nel 1977 Felice Campanella scriveva che quando dalle carni del maiale si è ricavato di tutto rimane un prodotto povero molto ricercato dai buongustai. Sono i famosi ciccioli: si tratta di sfilacciature di carne, di nervature, di tendini ramificati nelle parti grasse che, fatte bollire in un pentolone e poi colate in una tela per separarle dallo strutto... sono una bontà.



SCRIFIE TRIPPETTA DI POLLO

Denise ricorda che sua mamma la Domenica dopo la messa al rientro a casa (circa a metà mattina) le faceva trovare pronta una scodella con brodo caldo, formaggio grattugiato e una zampa

Gentilina Cella

Marco Leggeri

di gallina (*li sgriffi*). Questo ricordo coincide con quello raccontatomi da mia suocera (signora dalla venerabile età di 92 anni originaria di Torricella del Pizzo) che rammenta, assaporandone il gusto nei ricordi, delle zampe di gallina pescate dal pentolone del bollito e gustate calde alle dieci di mattina. Deduco che questo orario segnasse il punto di cottura delle zampe della gallina pronta invece per pranzo.

Il Prof. Bonferoni, cattedratico di Microbiologia e igiene all'università di Pavia (siamo nei primi anni '80) era ospite a Cremona, di cui era originario, per tenere una conferenza presso l'ordine dei farmacisti. Sebbene fossi già studente in farmacia non rammento l'argomento della lezione tenuta dal professore ma ricordo perfettamente la squisita "trippetta di pollo" che, dopo la conferenza, andammo a mangiare presso il ristorante Antico Pavone a San Martino in Beliseto; scelta dettata dal professore stesso che espresse il desiderio di riassaporare i gusti della sua terra d'origine e che mio papà (allora presidente dell'ordine dei farmacisti) e il Dott. Colombini (vice presidente del suddetto ordine) accolsero, onorandomi della possibilità di prender parte quale commensale. La trippetta di pollo era una minestra preparata con intestini, stomaco, cuore, esofago, verdure senza l'aggiunta di pasta.



TRIPPA DI STOMACI DI VOLATILI

Negli anni '50 tutti si davano da fare per risollevare le sorti loro e del paese dalle miserie della guerra e dai morsi della fame sopportati in quegli anni. Fu proprio il pollo allevato in batteria a salvare quella difficile situazione compensando la mancanza di carni alternative di gran lunga più costose e difficilmente reperibili. Arrivavano ai negozi non certo impacchettati o imbustati sottovuoto con etichetta e scadenza a busto pronti per la cottura, ma solo spiumati ed eviscerati, dotati quindi delle loro zampe e collo, testa e frattaglie; tutto doveva essere venduto e consumato.

Mentre il fegatino era richiesto ed apprezzato perchè inserito in molte ricette come i patè, minestrine, fegatelli ecc. il collo, la testa e le zampe (opportunamente strinate e spellate) erano destinate ad arricchire i brodi della domenica, il magoncino aveva poco mercato e spesso giaceva invenduto. Bisognava pensare a un suo utilizzo.

La destinazione degli stomaci è sempre stata quella di finire in trippa, oggi soprattutto per cani e gatti, ma se ben curata è molto apprezzata anche dagli umani.

Metodologia:

Procuratevi degli stomaci di volatili (pollo, gallina, faraona, anatra ecc.), svuotateli se necessario, puliteli e lavateli perbene, cuoceteli per un'ora circa in acqua leggermente salata, lasciateli raffreddare, tagliateli a striscioline, sottili e raccoglieteli in un contenitore. A parte, in un tegame capiente mettete una noce di burro o olio e fatevi rosolare un abbondante trito di cipolla carota e sedano aggiungendo qualche foglia di salvia. Unitevi gli stomaci affettati, fateli asciugare per qualche minuto nel trito poi aggiungete il brodo necessario per coprire il tutto e coloratelo con una punta di triplo concentrato di pomodoro.

Portate a fine cottura mescolando ogni tanto il composto, allungandolo con il brodo, se necessario, facendo attenzione che non attacchi. Come variante potreste aggiungere a cottura in corso dei fagioli precedentemente cotti a parte.



IL MAGONE DI NONNA EVELINA

Ho un ricordo e un "rapporto particolare" con il magone dell'oca.

Ero piccola, vivevo in campagna e come tante famiglie anche la mia aveva il pollaio ed allevava le oche che giravano per il cortile vivendo e giocando praticamente con noi durante la primavera

Ambrogio

Giancarla

e l'estate ed in autunno il loro destino era quello di essere sacrificate. Per me l'operazione dell'uccisione era una piccola tragedia perchè mi affezionavo a loro e le chiamavo per nome.....e loro rispondevano.....

La mia cara nonna, che viveva con noi, con pazienza e serenità, tutte le volte cercava di farmi capire la necessità dell'uccisione. Mi spiegava quanto fossero preziose per le loro grandi proprietà: le piume servivano per imbottire i cuscini e per fare i piumoni che durante i freddi inverni mi avrebbero riscaldato. Alcune carni saporite venivano salate ed invasate sotto il loro grasso fuso per essere consumate all'occorrenza come condimento ai primi piatti o come pietanza; altre tritate e insaccate nel collo dell'animale diventavano dei gustosissimi salami, il fegato si usava fresco per fare una succosa minestra e... lo stomaco.....era il boccone riservato a me.

Non convintissima e capito quanto fossero utili alla famiglia accettavo l'idea del loro sacrificio. Poi avveniva l'operazione di pulire l'oca dalle "misteriose" interiora. A me faceva alquanto ribrezzo specialmente quando aprivano il "magone". Ho impresso le parole e rivedo ancora come fosse ora questo stomaco che, una volta aperto, si presentava con dentro il cibo e ricordo le faticose parole "non aveva ancora digerito".

Nonna Evelina, così si chiamava, con la sua costanza riuscì a farmi assaggiare questo magone nel modo più semplice: lessato, tagliato a pezzetti e cosparso di poco sale...e...mi piacque molto. Ora donna matura, ho provato ad assaggiarlo di nuovo ma sinceramente non mi ha entusiasmato. Nel mio cuore e nei miei ricordi rimane comunque "IL MAGONE DI NONNA EVELINA".



UN INTINGOLO SPECIALE

Quando si uccideva un pollo si teneva tutto, non solo la polpa; fegato, cuore, rognoncino, i granelli, la cresta, il cervellino. Con loro si faceva un intingolo con cipollina ben rosolata nel grasso e il "puccino" che risultava era squisito. Se c'erano si univano anche i funghi ed era una bontà. Li mettevo anche, ben macinati, assieme a pane, uova e formaggio nel ripieno della gallina. Cucino ora il rognone di vitello tagliato a fettine, lo passo con un po' di burro e cipolla, aggiungo acqua e pelati e lascio cuocere per un'ora. Alla fine lo insaporisco con una spruzzatina di prezzemolo. La trippa è una bontà, compero il foio già pulito e pronto e lo cuocio in un soffritto di olio burro e cipolla, allungandolo con acqua lo lascio cuocere per un'oretta.



GUSTI SCOMPARI EPPURE RAFFINATI

Riandando col pensiero alle cibarie dei tempi andati a me più gradite, mi ritorna il ricordo gustativo e olfattivo delle animelle in umido che cucinava mia madre. Veramente lei non le denominava animelle, bensì "lacèt". I "lacèt" sono le frattaglie più tenere, cioè il timo e il pancreas che, opportunamente tagliati a pezzetti e fettine, vengono posti a rosolare in padella con olio, burro e un poco di cipolla.

Finita la rosolatura, si toglie la cipolla e si aggiunge acqua e salsa di pomodoro. A cottura quasi ultimata, si aggiunge un po' di marsala e una pestatina di prezzemolo con un filo d'aglio. Al momento di portare in tavola si aggiunge succo di limone. Una delizia!

Oggi quasi tutte le frattaglie sono scomparse, specie nei supermercati, dove, al più, trovi cuori, fegatini e magoncini di pollo. Suppongo che le cosiddette carni povere finiscano nelle scatolette per cani e gatti. Eppure sono carni gustose e facili da utilizzare.

Il maggior consumo di frattaglie la mia famiglia lo ha fatto in tempo di guerra: sì, perché non entravano nel menu dei militari. Era il tempo in cui era una festa quando si aveva una sola braciola da spartire in quattro. Mia sorella ed io ci recavamo talvolta a Cavatigozzi ad una macelleria

Gina Cigoli

Lucia Zani

che serviva carne all'esercito. I soldati non consumavano cuore, fegato e rognoni, quindi era facile poterli comprare.

Il fegato (di maiale o di vitello) veniva "trifolato": il termine non fa riferimento alla "trifola", cioè al tartufo, bensì alla normale cottura in padella con olio, burro, prezzemolo ed aglio. Così pure si cuoceva il "rugnòn", cioè il rene, ma dopo averlo depurato con un bagno d'acqua e aceto (o limone) per circa un'ora.

Stranamente non ricordo come venisse trattato il cuore (è tanto tempo che non ne mangio). Penso, tuttavia che venisse cotto in graticola, alla brace, come le bistecche.

In questi tempi in cui la crisi ci induce a risparmiare, penso che si dovrebbe ripensare all'utilizzo di queste carni e rinnovare gusti ormai scomparsi, eppure raffinati.

Fortuna che è rimasta nei negozi la trippa, che però viene consumata perlopiù già cucinata. Si trova facilmente in lattine, anche con vari contorni, di fagioli, piselli o altro. La mia preferita è alla parmigiana.



TRIPPA E TRIPPE

I miei genitori hanno gestito una macelleria dagli anni Cinquanta fino al 1989, misurando quindi l'evoluzione dei gusti e delle abitudini in relazione al miglioramento delle condizioni economiche. Fino agli anni Settanta le persone meno abbienti comperavano generalmente ali-zampe-collo/testa ed interiora della gallina/tacchino/anatra, assieme a qualche osso di midollo o al polmone di manzo gratuiti, per fare il brodo di tutti i giorni. Gli stessi venivano anche mangiati. La gallina, la tacchinella o il cappone erano solo per le feste natalizie.

Gradatamente queste parti sono state abbandonate dalle persone e sono state usate poi come cibo per cani e gatti prima dell'invenzione del cibo in scatola per animali.

Mio padre raccomandava di non dare polmone a cani e gatti, a loro molto graditi, poiché portava ad assuefazione, l'animale rifiutava ogni altro cibo, dava senso di pienezza ma essendo poco nutriente lo portava a morire.

Non so quanto ci sia di scientifico ma lui ne era convinto.

La trippa veniva pulita a mano passata più volte con acqua bollente ed un cucchiaino; la 'millefoglie', una parte dell'intestino così denominato, veniva fatto passare foglia per foglia appunto. Tutto ciò all'aperto anche in pieno inverno per un intero pomeriggio per una sola bestia macellata. La trippa non diventava bianca come quella attuale, trattata con sostanze chimiche, ma manteneva maggiormente il gusto e rimaneva più tenera e meno 'gommosa'.

Trippa, fegato ecc. venivano vendute una volta alla settimana, il giorno dopo la macellazione, poiché si deteriorano subito e vanno mangiati freschi. Era un giorno fisso, come il venerdì di magro, in cui si consumava fegato o trippa fatta in casa.

Col benessere anche questa abitudine ha iniziato a venir meno e per poter vendere la trippa, cibo sempre meno gradito, mia madre la cucinava e veniva venduta già pronta.

Gradita e già un cibo più costoso era la lingua, fresca o salmistrata, andata poi anche lei quasi in disuso. Idem per la coda.

Corna, grasso, carcassa, zoccoli, parte non commestibile della coda, pelle ecc. venivano raccolti da ditte che riutilizzavano (per esempio per sapone, dadi, concia delle pelli ecc).

Particolare attenzione mio padre la metteva nello scuoiare i conigli per non rovinare le pelli che venivano utilizzate per completare abbigliamento (colli, interni ecc..).



NON C'È TRIPPA PER I GATTI (L'ABBIAMO MANGIATA NOI!)

Sono cresciuta negli anni in cui il boom economico non era ancora un fenomeno di massa e le brave massaie, pur non facendo mancare niente alla famiglia, erano ancora ispirate dall'antico

Cecilia Sartori

Mariella Morandi

principio che di ciò che è commestibile non si butta via niente, soprattutto se consente di abbattere un po' il costo della spesa senza rinunciare alla qualità.

Ecco allora sulla tavola il fegato "che contiene ferro e fa bene alle bambine" (le bambine eravamo io, che lo adoravo, e mia sorella, che lo detestava). Poi le cervelline, bollite, con olio e limone o impanate e fritte: una squisitezza, altro che la bistecca che la mamma ogni tanto tentava di propinarmi (anche questa "fa buon sangue"!) ma che io non sopportavo.

Poi ancora il rognone, che bisognava lavare e rilavare con acqua e aceto, il cuore sfumato con un goccio di cognac, e... la coradella. Riso e coradella era una delle mie passioni gastronomiche infantili.

Diventata, a mia volta, madre di famiglia, ho tentato di proporre ai miei figli gli stessi piatti, ma... che delusione! Il fegato no, perché i vitelli sono imbottiti di antibiotici, il rognone? E chi ha il tempo, da madre lavoratrice, di lavarlo e rilavarlo? (l'ho trovato, anni dopo, già pulito e tagliato al supermercato, ma che prezzo! Per riempire le pance lunghe dei miei figli avrei dovuto fare un mutuo!). Le cervelline? E dove la mettiamo la mucca pazza? La coradella? Orrore! Roba per i gatti!

Quindi ho rinunciato e ho tirato su i miei figli a pastasciutte (evviva la dieta mediterranea!), che gradivano molto, e destreggiandomi come potevo fra carni rosse sì/carni rosse no, carni bianche sì/carni bianche no, a seconda della moda dietetica del momento.

Certo, i miei figli non sanno cosa si sono persi! Solo diventati grandi, avendo maturato un po' di ben dell'intelletto gastronomico, hanno cominciato ad apprezzare la trippa, ma il resto? No, di coradella e compagnia bella proprio non se ne parla, ma c'è speranza, la speranza che, entrando in qualche trattoria alla moda, di quelle dove si riscoprono (a caro prezzo) le tradizioni, assaggino qualche piatto con le frattaglie e dicano: "Ma guarda un po', in fondo la mamma aveva ragione, è proprio buono!



FRATTAGLIE

Torta di maiale

Il mio papà aveva una sartoria. Quando ero piccola i dipendenti erano tanti, soprattutto ragazze. Venivano quasi tutte dalla campagna e quindi si fermavano a mangiare in sartoria. Nel periodo dell'uccisione del maiale, spesso nelle loro gavette, che facevano riscaldare sulla nostra stufa economica, avevano la "torta di maiale". Non ho mai capito perché la chiamassero torta poiché si trattava di sangue di maiale con latte e pangrattato. Forse perché era buona. Io non ho mai voluto assaggiarla. Sono sicura che adesso mi piacerebbe.

Testicoli di toro

So che i ragazzi nottambuli, ai tempi in cui non c'erano né birrerie né discoteche, andavano spesso per lo spuntino di mezzanotte, in una osteria di là dal ponte, che chiudeva tardissimo: dalla Wally. Molto richiesti erano i testicoli di toro. Pare che li preparasse in modo speciale.

Coratella

Proprio non mi piaceva. La mamma la faceva in padella con olio e scorza di limone.

Ma dove è finita? non l'ho mai più vista in circolazione.

Potrei definirlo il piatto più triste della mia infanzia, dopo il brodo della domenica.

Fegatini

Quando assaggio delle lasagne, anche buonissime, ma senza fegatini di pollo, sento che manca qualcosa. Un'amica romagnola aveva insegnato alla mia mamma di aggiungere al ragù delle lasagne qualche fegatino di pollo. Fantastico!

Carla Milanese

Animelle

Un piatto che mi piaceva tantissimo: le polpette di animelle, ma anche di cervellina. Forse erano costose perché si facevano raramente.

Ripieno per la gallina

Per ottenere un ripieno buonissimo e che non indurisca, senza aggiunta di molliche e latte, il segreto lo ha svelato questa volta una cugina della mamma: aggiungere agli ingredienti un filamento scuro che unisce due budelli delle interiora della gallina. Non abbiamo mai saputo come si chiama questo filamento. Il risultato era davvero straordinario.

Dico era, perché adesso anche se riusciamo ad avere una bellissima gallina ruspante, questa arriva tutta bella pulita e addio filamento miracoloso!

Midollo

Altro segreto, sempre della carissima amica romagnola, per fare dei passatelli buonissimi: aggiungere all'impasto un paio di cucchiaini di midollo di bue (mucca pazza permettendo).

Sgriffe

Fare le porzioni della gallina con il trinciapolli era compito del papà. Effettivamente adesso che tocca a me so che ci vuole forza e questa fatica alla mamma veniva risparmiata.

Nel piatto di portata comparivano sempre anche le zampe, il collo e la testa della povera bestia e a noi tre ragazze facevano abbastanza impressione.

Per fortuna lui ne andava matto.



FLAN DI SPINACI CON “MINUTA”

Ho dei ricordi molto belli e abbastanza precisi per tutto quello che riguarda la convivialità della mia famiglia di quando ero un bambino o poco più. Poi è mancato mio padre e da allora tutto ciò è venuto meno.

In casa mia si cucinava il flan di spinaci, preparato a ciambella, che veniva servito con all'interno del buco e tutt'attorno la cosiddetta “minuta” che era un misto di frattaglie e non (animella, fegato, lombo di maiale, luganega, creste di gallo) saltate in padella con olio o più facilmente burro e, se non ricordo male, alla fine una spruzzata di aceto anche se mentre lo scrivo non lo abbino piacevolmente al contenuto della ricetta. Probabilmente aveva un effetto “digestivo”.

Naturalmente non era un piatto povero e non so se si inserisce in una moderna cucina italiana sobria, ma è quanto rammento. Un altro ricordo è la “tettina”. si tratta della mammella bovina che si poteva preparare bollita, ma sapeva di poco e quel poco lo dovevi accompagnare con una buona salsa verde per aiutarla un pochetto, o, molto meglio, impanata tipo cotoletta alla milanese ed era sicuramente più appetitosa e gradita a noi bambini. Sono ricordi di quando avevo 8/10 anni quindi cinquant'anni addietro, ma oggi, a livello personale, continuo a cucinare per il piacere di farlo e per il piacere di creare un'occasione per lo stare insieme con famigliari ed amici. Raramente ho trovato il tempo di approfondire il mio “sapere” culinario.

Luciano Pozzi

CLUB AMANTI DELLA FRATTAGLIA

In una sera di ottobre dell'anno 2000 mi chiama il mio caro amico Andrea e mi dice: ti piacciono le frattaglie? La mia risposta è stata: io mangio tutto.

Con un piccolo giro di telefonate ad amici si forma il primo gruppo di sperimentatori. Siamo in 5, tutti bravi cuochi ma soprattutto entusiasti di partire con un nuovo progetto, imparare a degustare il quinto quarto.

Paolo Grassi

Questo è infatti il nome tecnico delle frattaglie, parola che deriva dal latino "frattus" significato "spezzare".

La prima cena organizzata come dei carbonari a casa di Andrea dove ognuno cerca di stupire l'amico con la sua proposta. Io mi presento con 5 spiedini di cuori di gallina, che il mio macellaio, non avendone pronti, ha estratto da altrettante galline fresche su mio ordine. Gli altri si presentano con una "paiata romana", una trippa, un fegato d'oca crudo e una lingua salmistrata. Il tutto annaffiato con abbondante vino rosso. Un successo: tutti hanno mangiato senza problemi quello che era stato proposto senza battere ciglio. Avevamo fondato il gruppo degli AMANTI DELLA FRATTAGLIA.

La cosa che unisce il gruppo è proprio il fatto che le frattaglie non vengono mai o raramente proposte nei ristoranti per cui ci costringe a cucinarle nelle nostre abitazioni e cercare nuove ricette o cercare di migliorare quelle già proposte. La ricorrenza non è assolutamente puntuale ma di solito ha una cadenza mensile tranne nel periodo estivo dove si fa una chiusura dell'anno a base di pesce crudo... frattaglia non è ma con lo spumante fresco si sposa bene.

Negli anni il gruppo si è allargato con due distinte parti: la parte emiliana con base a Busseto a casa di Luciano e una parte cremonese con base a casa mia.

Entrambe le case si prestano perfettamente all'uopo: taverne attrezzate di cucina. Le due fazioni sono ormai anni che si sfidano in duelli all'ultima frattaglia cercando di emozionare e stupire gli ospiti dell'oltre fiume Po.

Ormai abbiamo spaziato dalle cervelline alla lingua, ai colli di gallina ai bargigli e creste di gallo, ai "magoon" fatti in sugo, alla "curada", al cuore di manzo, ai patè di fegato in ogni modo, ai rognoni e alle trippe di ogni tipo. Si perchè per noi le frattaglie sono anche tutte quelle cose che pochi vorrebbero trovarsi nel piatto, per cui anche parti di animali tipo il grugno del maiale e le sue orecchie fanno parte del gioco come le zampe di gallina abbrustolite che sono una specialità. Infatti è proprio un gioco dove chi cucina si diverte e chi mangia anche. Le uniche che si divertono poco sono le mogli che ci scacciano dal talamo.

Questo è l'unico guaio delle frattaglie: il giorno seguente l'odore della pelle non è molto gradevole...

La sperimentazione ci sta portando anche ad inventare piatti nuovi e mai cucinati, ed anche sperimentare cose che non avrei mai pensato di assaggiare, non tutte però buone. Ad esempio le budella di tonno fatte a trippina hanno un sapore talmente forte che ti rovinano la cena. Mentre le sacche spermatiche dei pesci sono molto buone impanate e fritte.

Oggi siamo un gruppo di 10 soci, tutti però uniti e consapevoli della nostra potenzialità e nello stesso tempo di essere un gruppo unico. Non penso che esista un gruppo che fa quello che facciamo noi in tutta Italia.

STATUTO DEL CLUB "Amanti della Frattaglia" anno 2000

Tra: Alberto Passera, Andrea Tirindelli, Paolo Grassi, Vincenzo Canuti, Antonio Vacchelli si conviene e si stipula quanto segue.

1. È costituita l'associazione Club amanti della frattaglia, detta anche "Interiors lovers".
2. Oggetto dell'associazione è quella di approfondire il concetto di frattaglia e di interiorità: partendo dal significato culinario l'associazione si propone di scavare nel profondo dell'animo umano ed esplorare ogni più recondito impulso, sia esso di natura intellettuale o corporale, culturale o sessuale, artistico o bestiale. L'associazione si propone di rispondere a domande tipo: chi sono? da dove vengo? dove voglio andare? da quale parte voglio entrare? quale anfratto preferisco? cos'è l'amore? ed altre. Il tutto a puro scopo di ricerca e di conoscenza e senza scopo di lucro.

3. Il significato del termine frattaglia, tratto dal dizionario della lingua italiana Giacomo Devoto e Gian Carlo Oli alla pagina 779, è il seguente: "Le interiorità dell'animale macellato (dal latino fractus, part.pass del verbo frangere: spezzare)". Di comune accordo tra gli associati, tale significato viene esteso più in generale alle parti del corpo animale o anche agli animali interi che ai più suscitano ribrezzo o repulsione. A titolo esemplificativo ma non esaustivo si cita: rognone, fegato, cuore, cervello, polmoni, zampe di gallina, midollo spinale, rane, lumache, testicoli di toro o di altro animale, etc. etc.
4. La sede dell'associazione è presso l'abitazione del socio fondatore Andrea Tirindelli o comunque all'indirizzo che quest'ultimo avrà in seguito.
5. L'associazione si riunirà una volta al mese o una volta ogni due mesi nei mesi di novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo, aprile di ogni anno. La cadenza mensile o bimensile è stabilita dal presidente. Le riunioni saranno di regola presso la sede o anche in altro luogo. Durante tutto l'anno l'associazione organizzerà delle cene a tema, aperte a tutti, che non prevedono menù a base di frattaglie.
6. La durata dell'associazione è per sempre e una volta entrato a farne parte nessun associato potrà uscirne vivo, salvo quanto indicato nell'articolo 8.
7. Unica carica dell'associazione è quella di presidente. Il primo presidente è Alberto Passera e resterà in carica per un anno e potrà essere rieletto. Le regole delle elezioni le fissa il presidente. Il presidente può fare quel che vuole fintanto che la ciurma glielo permette. Tutte le altre cariche, che comunque ci sono (vice-presidente, segretario, tesoriere, revisore dei conti, proboviro), non contano assolutamente un tubo e verranno stabilite dal presidente se e quando ne avrà lo sghiribizzo.
8. L'associato che volesse recedere dall'associazione dovrà seguire questa procedura. 1) comunicarlo alla prima riunione utile; 2) ingoiare durante la cena venti enormi bocconi dell'alimento da lui escluso ai sensi dell'art. 9; 3) nudo e cinto da una corona di fegatini, dovrà gridare nella piazza del Duomo di Cremona per tre giorni e tre notti questa nenia: Laseme sta, sunti na fighetina.
9. Ogni nuovo associato sarà accettato solo dopo una conviviale di prova nella quale dovrà consumare ogni alimento proposto senza alcuna eccezione. Deciderà il presidente sulla meritevolezza.
10. È costituito il diritto per ogni associato di individuare uno e uno solo alimento appartenente alla categoria della frattaglia come sopra specificata, che lo stesso associato potrà rifiutarsi di ingerire fintanto che l'associazione rimarrà in vita.
11. Ciascun socio dovrà assumere un suo nome identificativo.
12. Il motto dell'associazione è: Chi si infratta si infrittola, ma non sempre chi si infrittola si infratta.

IL QUINTO QUARTO

Nella coltura occidentale, ma nello specifico soprattutto italiana, dividere per decimali un pasto è diventato un esercizio talmente naturale che quasi non ci rendiamo più conto di quanto questo abbia condizionato le nostre abitudini gergali.

«Un buon primo è più che sufficiente...», «un secondo equilibrato...», «una terza portata di frutta...», riferimenti matematici per ordinare un pasto, ma anche in cucina i decimali hanno un posto di riguardo quando abbiamo a che fare con volatili o mammiferi da sezionare e dividere. Discutere sull'utilizzo del quarto posteriore preferito a quello anteriore è argomento non infre-

Luciano Sassi

quente dal macellaio, impegnato a convincere l'abitudinario cliente che un manzo o un agnello non hanno solo i due quarti posteriori ma anche quelli anteriori.

Il quarto, ecco la parola magica, quella che ci permette di introdurre il tanto sconosciuto e a volte schifato "quinto quarto" - qui la comune aritmetica impazzisce: «ma come? Ma se è diviso per 4 questo quinto da dove salta fuori?».

Qui entra in gioco prima l'economia che la gastronomia, quella che impone di utilizzare tutto ciò che è commestibile e naturalmente possibilmente ingeribile, ed il simbolo dell'economia totale il maiale, ne è l'esempio più eloquente.

Questo povero mammifero che ha nella volgarità del suo nome gergale uno degli insulti più offensivi, ha dovuto nei secoli anche sopportare la responsabilità di essere la dispensa semovente dei popoli del nord del mondo occidentale, Mondo stabile, non vagante, con temperature accettabili per questo animale, che fa anche degli scarti alimentari umani il proprio grasso. È immergendoci in questo mondo economico domestico che scopriamo una gastronomia fantasiosa che è in grado di rendere molto buono quello che alle papille dei più sarebbe riprovevole. Eppure moltissime culture fanno delle interiora, perché è di questo che stiamo parlando, un vero vanto culinario: i sanguinacci toscani, fagioli e cotiche lombardi, il lampredotto fiorentino che con "a meusa" la milza palermitana sono i più etnici degli street foods e ancora l'andouille francese (insaccato cotto di budella) o l'haggis scozzese (stomaco di montone ripieno) gli spiedi di interiora sardi o murgesi (gnumarièddi) ma anche turchi, ecc... Ma torniamo al nostro maiale, la quota delle interiora disponibile è quindi importante per costruire un percorso culinario accattivante. Oggi sono rari i ristoranti e le trattorie che propongono cuore o rognoni trifolati, fegato con cipolle, fritture di milza fegato polmoni, cotiche, lingua brasata ecc... Più facile, ma comunque molto raro nelle case.

Poco meno di vent'anni fa la proloco di Isola Dovarese ha iniziato un'esperienza fra il serio ed il faceto concentrata sulla provocazione del quinto quarto gastronomico collocato in una proposizione temporale che è il carnevale, in quell'etimo che vede il carnem levare contraddizione palese nell'iniziativa carnaciale. La proposta si realizza da tanti anni in una cornice che dire simbolica è poco: la cascina Concessione, oggi sede operativa dell'Ecomuseo delle valli Oglio Chiese, che da circa due anni partecipa fattivamente facendo proprie le motivazioni culturali, all'organizzazione della manifestazione. Fra visite al mondo quasi intatto della cascina lombarda, la cucina delle carni povere dove fra assaggi e vere scorpacciate si percorre un arcobaleno di sapori.

La cascina ha da sempre ospitato e prodotto la cultura della sopravvivenza dignitosa, dove le persone insieme continuavano ed arricchivano quello che da secoli si era formato nel rapporto dell'uomo con la terra di pianura. Anche il quinto quarto è cultura, in quel percorso di scoperta e di riproposizione delle tradizioni, così importanti in quel tentativo di appiattimento globalizzato che prova ad annullare le differenze e dimentica le storie.

Un piatto fra i più strani ma rappresentativi del cucinare tutto il possibile era e non so se è ancora nella zona cremonese la torta di sangue, nulla di dolce, della torta non riesco proprio a capire cosa prenda, ma è sicuramente particolare. La sua preparazione veniva effettuata subito dopo l'uccisione del maiale. Un rito dove il sangue è il primo ad apparire, poco, qualche goccia perché il resto rimane nella cavità toracica, quando il maiale ormai appeso per la sezionatura viene aperto, un bacile di terracotta invetriata raccoglie l'ormai spento liquido. Portato in cucina viene rotta con le mani la coagulazione naturale e preparata la pentola con un soffritto di grasso di omento (la "rete" che avvolge l'intestino, più tenero del grasso da lardo), versato il sangue viene portato a cottura rimestando continuamente, si aggiusta di sale, pepe, un po' di noce moscata e un po' di latte per ammorbidire il tutto. Alla fine accompagnata con polenta abbrustolita veniva consumata nel giro di due giorni. Forse il nome di torta lo acquisisce anche per la cottura probabile in una teglia coperta da un coperchio e riscaldata da braci sopra e sotto. Viene in mente

un altro mondo, quello dei pastori Masai che del sangue misto a latte ne fanno il sostentamento estremo, ma anche unione fisica con la ricchezza rappresentata dalle piccole mandrie di mucche, non potrebbe essere lo stesso per il simbolico maiale?

Anche «mangiare è una azione agricola» ha detto Carlin Petrini presidente internazionale di Slow Food, proporre la riflessione sul quinto quarto è un atto agricolo, celebrare il maiale come simbolo della sussistenza totale al di fuori della nobiltà dei salumi blasonati e già molto frequentati.

Gastronomia ossia dare nome alle cose che si introducono nello stomaco, bene, una proposta per dare nome alla cultura del quinto quarto. Non è la celebrazione dell'antivegetarianesimo, ma il momento per provocare una riflessione sul non spreco, sul riuso, sul mito dell'abbondanza e della mancanza, sull'umanità impegnata a dare dignità alla sopravvivenza. Comunque un momento di epicurea felicità.

4. *Le feste nel cremonese*

Il quinto quarto del maiale

A Isola Dovarese (Cr) dal 1998 l'ultima domenica di carnevale si festeggia il quinto quarto del maiale per ricordare l'uso delle sue parti povere nella cucina tradizionale padana: frattaglie, fegato, cuore, piedi, cotiche, lingua, reni.

La cascina Sartori Bellometti, a sud del paese, ospita la festa nella sua corte, nelle case dei contadini in cui è stato ricostruito l'arredo di un tempo (a cura dell'Ecomuseo valli Oglio e Chiese), nelle stalle e nei fienili. Ogni anno viene predisposta una mostra a tema diverso riguardante il lavoro delle donne, i bambini, i giochi, il lavoro dei campi, dei norcini, dei fornai... Quest'anno (2013) la mostra vuol ricordare i mestieri ambulanti, quando i venditori con una bicicletta o un carretto (il loro negozio) andavano di cascina in cascina portando i loro prodotti o offrendo i loro servizi (arrotino, barbiere, merciaio...) richiamando gli abitanti col suono di una trombetta.

La festa del *pipén* e del *pizzetto*

A Torricella del Pizzo (Cr) dal 2006 la terza domenica di gennaio si celebra, a cura del Comitato fiera torricellese, la festa gastronomica del piedino del maiale lessato, servito con contorni di salse e mostarde e accompagnato da cotechini, salsicce con polenta, cotiche con fagioli.

Altro prodotto da poco divenuto protagonista è il *pizzetto* il salame tipico torricellese con il filetto, una vera leccornia locale che nel corso degli anni è stato ulteriormente perfezionato.

Questa festa attira sempre grande folla dai paesi vicini.

La trippa di San Bassiano e i fagiolini con le cotiche del giorno dei morti

Per la festa del patrono S. Bassiano il 19 e 20 gennaio a Pizzighettone si era soliti in famiglia cucinare la trippa, abitudine estesa poi ai ristoranti del paese. La novità fu la riscoperta di un altro piatto della tradizione: i fagiolini con le cotiche, piatto tipico del giorno dei morti quando a Cremona e nel Cremonese gli osti li offrivano, in scodelle fumanti, ai clienti che tornavano infreddoliti dai cimiteri.

La prima edizione del 1993 fu un esperimento, una scommessa del Gruppo Volontari Mura che ne distribuirono circa 400 porzioni in alcune casematte all'interno delle mura.

Dal 2009 il Lyons Club locale ha ampliato la festa organizzando la degustazione in un numero maggiore di casematte (dalla numero 8 alla 18) riscaldate da grandi camini d'epoca ed allestite con tavoloni e panche in legno.

Nel 2012 si è celebrato il ventennale e si è tenuta un'inedita mostra mercato enogastronomica *Buon gusto d'inverno* con l'obiettivo di offrire anche durante la stagione fredda una vetrina sulle eccellenze gastronomiche non solo locali. In novembre, sempre all'interno delle mura, la degustazione dei fagiolini con le cotiche ha raggiunto numeri inaspettati: 15.000 sono state le porzioni distribuite. Sempre più numerosi, dalle zone vicine, giungono buongustai per la riscoperta di questo piatto povero oggi molto apprezzato da gente di tutte le età, giovani compresi.

5. *Ricette di carni da non dimenticare*

Paola Lanzi

Di poche ho esperienza personale, ma riporto quanto appreso negli anni.

Collo, zampe, creste, bargigli, testa di pollo

Sono nata a Brescia nel 1944, in città si godeva poco delle risorse delle campagne e comunque i miei ricordi alimentari sono molto sfumati. Arrivata a Cremona nel 1950 i ricordi si fanno più vivi: siamo a tavola, la mamma lessava spesso la gallina di cui mangiava collo, zampe e testa. A noi bambine faceva un certo effetto senza mai osare seguirne l'esempio. So che ci sono ricette raffinate in cui si utilizzano anche creste e bargigli, ma, più semplicemente, nelle campagne le utilizzavano (dopo aver lavato e spellato il tutto) con fagioli o nel risotto.

Una parte considerata frattaglie sono le 'uova non nate'. Sono quelle piccole uova, sembrano piccoli tuorli, che avrebbero dovuto trasformarsi in uova vere se ne avessero avuto il tempo. Si utilizzavano anche quelle nella ricetta chiamata "La finanziaria" di origine piemontese o toscana (se la contendono).

Cervello di vitello

Per i miei figli in età da elementari cucinavo il cervello di vitello al burro con salvia e rosmarino. Sapevo che, come si dice, faceva bene ma quella cosa molliccia non mi allettava. Poi anche i miei bambini hanno cominciato a rifiutarlo.

Polmoni

Mio marito Luciano ricordava che la mamma gli preparava la minestra di riso in cui aveva bollito diversi pezzettini di polmone. Negli anni successivi il polmone è stato degradato al ruolo di cibo per gatti; credo che adesso non si usi più neppure per quello.

Rognoni (reni) di vitello o di maiale

Mia suocera mi ha passato la ricetta dei 'rognoni' trifolati. Dopo aver lavato bene i reni e averli dissalati lasciandoli scolare da un piatto inclinato si mettono a bollire partendo dall'acqua fredda per 7 o 8 minuti schiumando di tanto in tanto. Si tagliano poi a tocchetti e si procede a farli trifolare come d'abitudine con olio, prezzemolo, uno spicchio d'aglio, pepe e un po' di sale. Si sfuma con vino bianco.

Consigliava anche di accompagnarli con la polenta abbrustolita. Ho tentato di cucinarli anch'io, ma avendo avuto poco successo in famiglia non ho ripetuto l'esperimento.

Durelli (stomaco) e fegato di pollo

Sempre di più mi rendo conto che mia suocera era una fonte di sapere. I durelli di pollo, mi diceva, vanno lavati e asciugati con estrema cura, poi messi a sof-

friggere con olio e cipolla tagliata ben sottile e imbiancata. Si unisce mezzo bicchiere di vino rosso (per circa 400 g di durelli) e di mano in mano che si asciuga se ne aggiunge altro fino a cottura ultimata. Infine si mette il sale. Anche i fegatini possono essere tritati e messi ad insaporire una minestrina che così diventa energetica.

Testicoli di toro

Giovanni mi ha raccontato che, lavorando in un allevamento di tori, avevano una certa dimestichezza con questo piatto. Pare anche che sia prelibato. Bisogna pulirli accuratamente da pelle e pellicine. Far soffriggere in un po' d'olio un trito di sedano, carota e cipolla. Salare, pepare e unire i testicoli. Sfumare con un po' di vino rosso. Qualcuno unisce un po' di polpa di pomodoro, ma questo dipende dai gusti della famiglia. Da ultimo aggiungere funghi secchi ammorbiditi nel vino, anche questo ingrediente è facoltativo e da ultimo, quando il piatto è quasi pronto, unire il prezzemolo.

Pucìn de pendisi (intingolo di frattaglie di pollo)

Nel libro *Ingredienti e dosi* di Teresa Odelli di Acquanegra Cremonese ho letto che si utilizzano le parti di serie B del pollo, come testa, collo, zampe e interiora. Il tutto va lavato con attenzione e ripassato nell'aceto, poi rosolato in strutto e cipolla, con l'aggiunta di verdure come piselli e pomodori.

Orecchie di maiale in intingolo

Pierina, nata nel 1947 a Grontardo, aveva dovuto lavorare appena finite le elementare pur desiderando tanto di proseguire negli studi (ancora oggi legge moltissimo di tutto). È finita in una fabbrica-laboratorio di Vescovato in cui doveva strappare le setole dalle orecchie dei maiali dopo che avevano macerato diversi giorni nell'acqua. Ma potevano anche essere cucinate fresche: una volta private delle setole venivano tagliate a striscioline e cucinate in un intingolo di passato di pomodoro.

Muso e zampetto di maiale

Anticamente era d'obbligo metterne almeno un pezzo nel lessò del pranzo o della cena di capodanno. Si diceva che portassero fortuna: il grugno e la zampa (ora si preferiscono cotechino e zampone) sono le parti che il maiale usa per scavare la terra e procurarsi il cibo ed erano quindi ritenuti di buon augurio perché avevano il valore simbolico di tenere lontane la fame, la carestia e la povertà.

Piccione in pentola

M'è cascàat l'òc 'n sò la nutisìa de 'l nòoster giurnàal: pàar che 'n gioiìn 'l gàbia cupàat 'n picciòn. Fòorse per mangiàal? L'è stàat perdunàat (assolto) e bòn per lüü. Ma facciamo un passo indietro, molto indietro: avete mai notato che in certe cascine c'era la colombaia? Esteticamente interessante, ma non erano state costruite

perchè belle da vedere. L'architettura delle cascine di una volta non contemplava le sue costruzioni solo perchè belle da vedere; ogni muro aveva il suo perchè legato strettamente alla funzionalità. E a cosa serviva la colombaia? Esattamente come serviva una stalla: all'allevamento di animali utili all'alimentazione degli uomini. Così la colombaia, lì si allevavano i piccioni per farne dei pranzetti senza neppure la spesa di mantenimento di detti volatili.

Oggi ne siamo un po' schifati e diciamo "poverini...", *aliùura puariin àanca 'l manzóol che 'l ne dà le sóo còse.*

Tutto questo mi porta indietro con la memoria, ai miei 10 anni, quando andavo a pattinare, con i pattini a rotelle, in piazza Marconi. *Séerum 'na bràanca de fióoi e fiulète che da le stràade intùurno se truàam a vulàa 'n sö le rudelìne.* Tutto finchè non compariva all'angolo di via Tebaldi la "Petrolio": un'anziana signora dall'abbigliamento molto dimesso, zoppicante *per via de 'na casàada che gàa rùt 'na gàamba màai giústàada.* Aveva una borsa della spesa di quelle che una volta venivano confezionate con tanti triangoli di pelli diverse. Cosa c'era in quella borsa?: oltre alle solite cose anche un mattone. Sì un mattone. Ecco perchè: come si può immaginare le era difficile mettere insieme il pranzo con la cena. Però, le capitavano quelle giornate fortunate in cui riusciva a catturare quel piccione che aveva la malaugurata idea di cercare briciole proprio in piazza Marconi. Briciole che lei distribuiva 'generosamente' sul marciapiede..... se poi capitava che la sua borsa pesante finiva sul quel piccione..... bhè... "mors tua vita mea". Il fatto è che quella borsa poteva finire anche sulla testa di quei ragazzini che la "*zgugnàava*" chiamandola "Petrolio, Petrolio". Povera donna, pare che questo nomignolo le fosse stato affibbiato in seguito ad una disavventura domestica, quando nel tentativo di accelerare l'accensione della stufa avesse messo del petrolio con il conseguente incendio della stufa.

Tutto questo mi invita a riportare come cucinavano una volta i piccioni. Si tratta di ricette molto antiche, ma proprio antiche visto che ce le ha trascritte il Platina, Bartolomeo Sacchi, da un ricettario del più celebre cuoco che la storia culinaria ci tramanda: Mastro Martino da Como.

Questo ricettario si componeva di 65 fogli scritti in lingua volgare tra il 1456 e il 1467. Il Platina l'ha ripreso e messo, si fa per dire "in bella". Così oggi possiamo leggere come mangiavano a quei tempi, senza i frigoriferi e i freezer, senza i conservanti, ma con tante spezie.

Ecco dunque un paio di ricette da fare con i piccioni. Queste ricette ce le riporta Luisa Piccioni (*ma giòogum cun le paròole?*) nel suo libro "Pàan e sapièensa".

Crostata di piccioni

Se vuoi fare una crostata di piccioni prima falli bollire fino a quasi completa cottura, poi togliili dal recipiente, tagliali a pezzi e friggili in abbondante lardo; foderà con la sfoglia una padella ben unta e versavi la carne. A questa pietanza puoi aggiungere prugne, ciliegie o visciole. Poi, sbatti otto uova, se hai molti invitati, o meno, se ne hai pochi, con un po' di brodo e agresto (una sorta di aceto usato soprattutto nell'antica Val Padana), aggiungi un trito finissimo di prezzemolo, maggiorana e menta e poni sul fuoco, lontano dalla fiamma: deve bollire molto adagio. Mescola fino a quando il composto è diventato denso da

attaccarsi al cucchiaino. Versa questo intingolo sulla crostata e metti sul fuoco fino a cottura completa.

È un alimento molto nutriente e pesante, contiene poche scorie, reprime la bile, fa ingrassare ed è lassativo.

Piccioni senza osso

Lascia macerare per un giorno e una notte in aceto forte un piccione, svuotato e ben pulito. Fallo lessare o arrostitire dopo averlo riempito con aromi ed erbe per renderlo più gustoso: in entrambi i modi lo troverai senza ossa.

Ricette... del siluro

Non si dovrebbe buttare via mai niente. Tutto può essere utile, soprattutto per quanto ci offre madre natura. Anche noi siamo animali e anche noi abbiamo imparato a destreggiarci con quanto 'troviamo'. Avete mai notato i gabbiani appoggiati sulle zolle dei nostri campi? Pensavamo che fossero uccelli padroni dell'aria, che si cibavano solo dei pesci che sapevano pescare (li avevamo anche eletti a simbolo di libertà), ma non è così. Di fronte alla scarsità di pesce, o per altri motivi, hanno imparato a vivere nell'entroterra, ben lontani dal mare.

Così facciamo noi oggi (ma l'abbiamo fatto anche millenni fa, quando abitavamo nelle caverne): il caso da circa 50 anni ci ha portato il pesce siluro nel Po; pesce che finora ha abitato nei grandi fiumi del nord Europa. Adesso è anche qui e con lui dobbiamo fare i conti.... o meglio vediamo cosa farcene. È bello grosso, infatti può raggiungere quasi 3 metri di lunghezza con 80 kg di peso e, quando gli va bene, anche 25 – 30 anni di vita. Ad interrompere questo suo benessere arriva l'uomo del fiume che pensa "proviamo a sentire che sapore ha" e così lo pescano, si fanno fotografare con tanto trofeo e... appeso ad un salice, lì sulla riva, cominciano a sgrassarlo: con un coltello molto affilato lo 'assottigliano' togliendo tutto il grasso, fettina dopo fettina dall'alto al basso, fino ad arrivare al filetto interno. È un'operazione lunga perché il grasso, che al siluro serviva a protezione dalle acque fredde, è veramente tanto.

Arrivati al filetto si può procedere in due modi per cucinarlo, al burro e impanato.

Al burro

Dal filetto si ricavano tante fettine tagliate trasversalmente e si mettono in fusione nel latte per qualche ora. Poi, in una padella larga, si fa sciogliere il burro e si accomodano bene le fettine. Si aggiungono salvia e rosmarino, si aggiusta il sapore, secondo il gusto dei commensali, con sale e pepe. Si rigirano le fettine e quando sono quasi cotte si spruzzano con gocce di limone, non troppo perché il sapore asprigno non prevalga sul gusto del piatto in generale.

Impanato

Anche questa volta, arrivati alle fettine, più sottili delle precedenti, si battono bene per ammorbidirle. Per continuare la procedura della sgrassatura è bene

metterle sotto sale tutta la notte, poi si procede come per una normale cotoletta alla milanese, le si impana e si fanno friggere in abbondante olio.

È un lavoro di collaborazione: gli uomini pescano e sgrassano il siluro (ributtando tutti gli scarti direttamente in acqua, certamente ci sarà qualche altro pesce che gradirà tanto ben di Dio che arriva gratuitamente) e le donne lo cucinano. Raccontando mi sembra di vedere certi affreschi antichi. Per tutto questo ringrazio la signora Teresa.

E della nutria

Anche la nutria, che tanto combattiamo per i danni che procura ai nostri argini lungo i fiumi, può essere utilizzata in cucina. Non è da molto tempo che si è insediata nella Val Padana: pare che venga dal Sud America e che sia stata importata come animale da pelliccia, poi qualche esemplare ha trovato la via della fuga, e quindi della libertà, e perché no, si sta bene anche qui. Ma non ha fatto i conti con l'intraprendenza degli uomini: con i suoi 5-10 Kg si può accontentare una bella combriccola di 10-12 amici. Bisogna però catturarla con delle esche per attirarla in una gabbia, diversamente si potrebbe rovinare la sua carne delicata. Fatto sta che da una sola nutria si possono ricavare circa 3 kg di carne pronta da cucinare.

La carne si fa a tocchetti che si metteranno in fusione la sera prima in una marinatura composta da succo di limone, chiodi da garofano, grani di pepe interi, 5 spicchi d'aglio solo schiacciati, un rametto da salvia e uno di rosmarino. Il tutto è bene che venga pressato sotto un piatto tenuto ben premuto da un peso e riposto in frigorifero tutta la notte. Al mattino si fanno sgocciolare i singoli pezzi di carne e si asciugano con un panno. Si procede poi come un normale arrosto, ma ad un certo punto si aggiunge un bicchiere di vino bianco, quindi si lascia nel forno ancora per un'ora. Dieci minuti prima della fine si inaffia con un bicchierino di cognac e si lascia svaporare. Il tutto è ottimo con la polenta.

Questa volta ringrazio la signora Lorena.

6. Ricette

6.1 Di casa

CORATELLA DI AGNELLO O DI CAPRETTO

Questo era il tipico piatto sardo delle famiglie benestanti che veniva preparato per essere consumato nelle occasioni importanti come il lunedì di Pasquetta, alla vigilia di Natale o in qualche particolare occasione.

Gli agnelli o i capretti venivano forniti dai pastori che avevano il permesso – sovente solo verbale – di pascolare gli animali nei terreni di proprietà delle famiglie benestanti e che, in cambio del pascolo ed in mancanza di denaro, pagavano in natura accompagnando i capi di bestiame con forme di ottimo e genuino pecorino.

Ingredienti

PER LA PASTA: 300 g. di farina di grano duro, 300 g. di farina di grano normale 00, 150 g. di strutto, 2 cucchiaini di acqua salata.

Impastare le due farine con lo strutto e l'acqua finché il composto sarà elastico ed omogeneo; avvolgerlo in un panno umido e far riposare per circa un'ora.

PER LA CORATELLA: una coratella di agnello oppure di capretto, 2 cipolle, sale, pepe, olio extra vergine d'oliva, 2 bicchieri di vino bianco secco, 2 foglie di alloro, 500 g. di piselli freschi oppure surgelati, prezzemolo tritato.

Esecuzione

Dopo aver lavato ed asciugato la coratella, tagliatela a pezzi molto piccoli. Nel frattempo prendete una padella, metteteci 3 cucchiaini di olio, fatelo scaldare leggermente e poi aggiungete la cipolla tagliata a pezzi molto piccoli, fatela rosolare appena e aggiungete prima il polmone poi il cuore, per ultimo il fegato e la milza e tutto il resto.

Rosolate bene il tutto e aggiungete lauro, pepe, sale q.b. e il vino bianco; ponete un coperchio e fate cuocere piano piano per circa 20 minuti, dopo aggiungete i piselli e fate cuocere per altri 15 minuti. Se il composto fosse troppo asciutto aggiungete qualche cucchiaino di pomodoro.

Trascorso il tempo di riposo spianate i 3/4 quarti della pasta con il matterello, foderate una tortiera con i bordi alti – riempitela della coratella – e chiudete con la restante pasta che avrete opportunamente spianato come prima e chiudete eliminando la pasta in eccedenza. Cuocete in forno a 180° per circa un'ora. Volendo si può sostituire la coratella con la carne di agnello o di capretto.

Si può mangiare sia calda che fredda. È ottima.

PATÈ DI FEGATA DI CASA MEANA

Questo era uno dei piatti che si preparava per il giorno di Natale. Mia suocera raccontava di un cuoco entrato a lavorare in casa sua all'età di 12 anni come aiuto del cuoco titolare. Alla morte dell'anziano cuoco avvenuta in casa Meana fu sepolto nella tomba di famiglia, perché così usava nelle famiglie nobili nei confronti del personale che si era distinto per fedeltà verso la famiglia.

Ignazia

Quando il vecchio cuoco morì, l'allievo che, nel frattempo, era diventato molto bravo prese il suo posto. Un giorno costui andò dalla mamma di mia suocera, la marchesa Meana, e le consegnò un sacchetto pieno di denaro dicendole che quelli erano i soldi derivati dalla cresta sulla spesa, e che glieli dava indietro, chiedendole perdono per quello che aveva fatto, in quanto si sarebbe ritirato in un convento. La marchesa Meana, però, glieli lasciò per poterli portare come dote in convento.

Ingredienti

100 g di grasso di rognone (se non si trova il grasso di rognone va bene anche il burro); 300 g di fegato di vitello; 300 g di prosciutto cotto; 100 g di burro; 2 foglie di alloro; gelatina in fogli; stampo antiaderente a forma di plumcake; sale qb; pepe bianco.

Esecuzione

Prima di tutto far sciogliere la gelatina, coprire il fondo dello stampo e metterlo in frigo. Deve essere ben solida. Mettere il grasso di rognone in una padella antiaderente e farlo sciogliere, aggiungere il fegato tagliato a pezzi piccoli e farlo rosolare bene. Aggiungere le foglie di alloro e il sale e far cuocere per circa 15 minuti. Aggiungere il prosciutto tagliato a pezzi piccoli. Amalgamare bene il tutto. Frullare il composto fino a renderlo soffice come una crema. Aggiungere il burro. Trasferire il composto nello stampo e livellarlo bene. Coprire di gelatina e metterlo in frigo per almeno tre ore. Alla fine capovolgerlo in un piatto e servire con crostini caldi.

INTERIORA DI CAPRETTO “APPETITOSE”

Tagliare a fettine polmone, cuore, fegato, reni, lacetto, animelle, tenendoli separati, infarinarli velocemente. In una capace padella mettere un po' di olio e scaldarlo sufficientemente – friggere per primo il polmone precedentemente infarinato e successivamente tutto il resto; mescolare fino a cottura completa. Intanto preparare in uno scodellino aceto, sale qualche spicchio di aglio spremuto (o schiacciato) alzare il fuoco e buttare la miscela nella padella mescolando – servire immediatamente.

TESTINA DI VITELLO AL VERDE

Tagliare a fettine la testina precedentemente lessata. In una casseruola sciogliere nel burro prezzemolo e aglio tritati, fare insaporire, quindi aggiungere la testina e un po' di brodo (o acqua calda e dado) lasciar cuocere e poi unire un cucchiaino di farina sciolta in acqua e alla fine aceto e servire caldo.

RISOTTO ALLA FINANZIERA (Gabriella)

Ingredienti e preparazione

Finanziera

Petti di pollo, animelle di vitello, cresta, fegatini di pollo, cuori, ventrigli, qualche filone di vitello, funghi secchi rammolliti in acqua tiepida. Preparare un trito con poca cipolla, un pezzettino di porro, una piccola carota, un gambo di sedano ed alcuni di prezzemolo; rosolare con olio e burro, spruzzare di vino bianco. Aggiungere le carni a pezzetti che devono essere così preparate:

i petti di pollo vanno messi in un tegame senza acqua e fatti bollire cinque minuti per eliminare liquido, così anche i **fegatini**; i **filoni** devono essere lavati in acqua fredda e poi immersi in acqua calda per essere pelati, le **animelle** e le **creste** vanno lavate in acqua fredda, messe in una cas-

Mirella Leggeri

Tella Cossato

seruola coperte di acqua fredda e portate all'ebollizione, si schiuma, si lascia bollire per cinque minuti e si mettono a scolare. Le creste dopo questa cottura vanno sfregate in un canovaccio per eliminare la loro pelle; i **ventrigli** vanno scottati e puliti bene.

Aggiungere al trito le carni in ordine di durezza, i funghi, un dado, la salsa di pomodoro. La cottura deve essere lenta. La finanziaria è pronta quando l'intingolo si presenta chiaro.

Risotto

Tritare finemente poca cipolla, farla rosolare con il burro, dare una spruzzata di vino bianco secco, mettere il riso e rimestare perché anch'esso rosoli per qualche minuto. Unire il brodo di **carne e pollo** poco alla volta e soltanto quando sia stato assorbito e continuare a **fuoco vivo**, sempre rimestando fino a completa cottura. Se necessario aggiungere un dado.

Alcuni minuti prima di levarlo dal fuoco unire burro e formaggio grattugiato. Disporre il riso a ciambella e circondare con finanziaria.

RISOTTO CON ROGNONI

Ingredienti per 4 persone

5 etti di riso, 3 rognoncini di vitello.

Tagliare i rognoni molto sottili. Mettere in una casseruola mezza cipolla tritata con burro e abbondante prezzemolo tritato. Soffriggere a fuoco bassissimo che non diventi rosso. Unire i rognoni, mescolare e dopo un po' quando cominciano a imbianchire, unire mezzo bicchiere di vino bianco secco. Mescolare qualche minuto, spolverizzare con un po' di farina, se occorre aggiungere un po' di brodo o acqua. Cuocere non troppo tempo altrimenti diventano duri. Il sale si mette per ultimo. Cottura circa mezz'ora e non più.

Cuocere il riso nell'acqua, scolarlo, condirlo con burro, formaggio, e due tuorli d'uovo, versarlo in uno stampo liscio col buco, già precedentemente imburrito. Comprimerlo leggermente, versarlo in un piatto rotondo. Mettere i rognoni nel buco e tutto intorno.

Anna Galli

6.2 Dei ristoranti

VELLUTATA DI FARAONA E CASTAGNE (ricetta con la carcassa della faraona)

Ingredienti per 4 persone

1 carcassa di faraona, 400 g di castagne, 1 porro, 1 carota, 1 sedano, 1 cipolla, 1 foglia di alloro, 1 rametto di timo, mezzo bicchiere di Cognac, una noce di burro, olio extravergine d'oliva q.b., farina q.b., sale q.b.

Incidete le castagne, mettele in teglia ed infornatele a 200° fino a cottura ultimata. Intanto rosolate la carcassa della faraona con una noce di burro unite le castagne sbucciate e le verdure a pezzi (il porro, il sedano, la carota, la cipolla). Sfumate con il cognac e coprite con acqua calda facendo cuocere per 1 ora e mezza a fuoco dolce. A cottura ultimata estraete la carcassa e frullate nel mixer il brodo ottenuto con le verdure stufate. Setacciate la crema con un passino per raccogliere le fibre delle verdure e riportatela nuovamente a bollore. Lavorate la noce di burro nella farina e scioglietela nel brodo. Regolate di sale e servite a piacere con funghi saltati o castagne e fegatini di faraona.

Stefano Fagioli
Via vai
Ripalta Cremasca

SAVARIN DI RISO CON RIGAGLIE DI POLLO E FUNGHI CHIODINI

Ingredienti per 6 persone

200 g di magoncini e cuoricini di pollo, 200 g di fegatini, 200 g di creste di gallo, 200 g di funghi chiodini, 1 cipolla rossa, 1 l di brodo, 400 g riso vialone nano, 150 g burro, 100 g grana grattugiato, sale, pepe, 1 foglia alloro, 1 rametto di rosmarino, 1 cucchiaino di conserva, 1 bicchiere di vino bianco.

Procedimento: tagliare le rigaglie a pezzetti. In un tegame fare un soffritto con poco burro e la cipolla tritata fine. Aggiungere le rigaglie meno i fegatini, spruzzare con il vino bianco. Aggiungere la conserva, l'alloro il rosmarino, sale e pepe e 2 dl di brodo e lasciare cuocere lentamente per un'ora e mezza poi aggiungere i funghi chiodini precedentemente puliti e scottati in acqua bollente, cuocere altri dieci minuti, poi aggiungere i fegatini quindi dopo altri dieci minuti di cottura togliere dal fuoco. Preparare un risotto con il restante brodo e a cottura molto al dente legarlo con il burro e il grana e stenderlo in una teglia per raffreddarlo. Imburrare 6 stampi da Savarin monoporzione e foderarli con parte del risotto poi farcire con parte del ragù e richiudere con il restante risotto. Mettere gli stampi in una teglia con un poco di acqua sul fondo. Coprire i Savarin con carta stagnola perchè il riso non si secchi e mettere in forno a 150° per 12 minuti. Sformare i Savarin sui piatti, versare nel buco centrale il restante ragù, spolverare di grana e servire.

ANIMELLE DI VITELLO CROCCANTI IN CROSTA DI PANE ALLE ERBE AROMATICHE

Ingredienti per 4 persone

600 g animelle vitello, 300 g pane bianco grattugiato, 200 g burro chiarificato, 2 uova intere, 50 g aceto di vino bianco, 10 g scalogno, 5 g rosmarino, 5 g timo, 5 g maggiorana, 5 g salvia, buccia di 1 limone, sale e pepe q.b.

Esecuzione

Mettere le animelle in acqua fredda e aceto il giorno prima della preparazione e conservare in frigorifero. Tritare finemente tutte le erbe aromatiche e lo scalogno e mischiarle al pane bianco grattugiato; aggiungere la buccia di limone grattugiata, aggiustare di pepe e sale, scolare le animelle spurgate, sbollentarle in acqua salata per circa 15 minuti, raffreddare e pulire le animelle dalle impurità tagliare a medaglioni alti 2 cm e passare nelle uova precedentemente sbattute. Con un pizzico di sale passarle nel pane aromatico facendo un po' di pressione per far aderire meglio la panatura, scaldare il burro e friggere i medaglioni panati alla doratura desiderata, servire molto caldi accompagnati da carciofi saltati o verdure di stagione al burro.

TIMBALLO DI FRATTAGLIE DA ACCOMPAGNARE ALLA SELVAGGINA

Ingredienti per una selvaggina

Cuore, fegato e polmone.

Pulire bene facendo attenzione che le frattaglie rimangano tutte integre. Dopo averle messe in marinata almeno per una notte con vino, sedano, carote e cipolle, una foglia di alloro, un filo di cannella, un chiodo di garofano, un quarto di acqua per stemperare il vino e uno spicchio d'aglio in camicia, le scoliamo bene, le asciughiamo ed andremo a fare un soffritto di cipolla, sedano e carota tagliati fini, le frattaglie e una noce di burro. Una volta ben rosolate aggiungiamo la metà del vino rosso e allunghiamo con acqua calda. Aggiustiamo di sale e pepe, chiudiamo con un coperchio abbassando il fuoco e lasciando asciugare. Lasciamo raffreddare leggermente e frul-

Sergio Carboni
*Locanda
degli artisti
Cappella
de' Picenardi*

Claudio Nevi
*Osteria La Sosta
Cremona*

Edo Zagoner
*Osteria dell'Olmo
Olmeneta*

liamo in una bastardella capace. Uniamo 2 uova intere, la crema di latte, il parmigiano, aggiustiamo di sale, pepe e prezzemolo. Foderiamo gli stampini con burro e farina di semola. Informiamo a bagno maria a 160°. Accompagnare con polentina fresca e selvaggina.

CODA DI BUE DISOSSATA E STUFATA AL VINO ROSSO

Prendere una coda di bue intera, possibilmente di grosse dimensioni, di bue però, perché in commercio attualmente si trovano solo di vitellone. La coda di bue ha molta più consistenza delle altre, in gergo è più "fatta" e nella cottura, più lunga del solito, lascia andare il meglio che ha dentro. Dunque cominciare con disossarla, senza romperla perché ne va della sua riuscita; piegarla in due per il lungo dopo averla spolverata di dado di verdure possibilmente quello fatto in casa che non contiene glutammato chimico. Arrotolarla come un salame ben stretto e metterla in fusione con verdure miste tagliate grossolanamente, uno spicchio d'aglio, una foglia d'alloro, rosmarino, salvia q.b., un po' di cannella in bastoncini, qualche chiodo di garofano e un litro di un buon vino rosso corposo e lasciare per 24 ore in frigo. Passato questo tempo, scolarla dall'infusione e dividere il vino dalla verdure che farete rosolare con un bicchiere di olio extravergine in un tegame. Bagnate con il vino rosso le verdure e fate evaporare circa della metà, aggiungete un cucchiaio di concentrato (triplo) e aggiungete un litro di un buon brodo di carne (io uso le ossa della coda per farlo) e quando comincia a bollire immergete la coda che prima avrete infarinato e fatta rosolare in padella a fuoco vivace da tutte le parti. Quando ricomincia a bollire, abbassare la fiamma e continuare la cottura per almeno tre ore. Controllare che il liquido di cottura sia sempre tre quarti della coda, se diminuisce aggiungere quel tanto che basta di brodo. Passato questo tempo, togliere la coda, passare tutto il resto al passaverdura e tenere in parte: rimettere la coda nel tegame, spruzzarla con un po' di marsala e cognac, far evaporare per due minuti a fuoco vivo e aggiungerci il liquido passato e proseguire la cottura per un'altra ora. Alla fine aggiustare di densità e gusto. Togliere la coda, io consiglio di farlo quando è fredda così rimane con la sua forma originale, tagliarla in quattro porzioni della dimensione di circa 5 cm di altezza e servirla con il suo sugo di cottura e una bella polenta.

Carlo Ponzoni
Al Caminetto/
Locanda del
gheppio
Scandolara
Ripa d'Oglio

6.3 Dei ricettari cremonesi e non

Il ricettario, pubblicato nell'Almanacco del 1794, presenta ai Cremonesi con straordinario tempismo la cucina francese che cominciava ad imporsi in Europa e a prevalere su quella italiana da cui, nel Rinascimento, aveva preso le mosse.

Tra le ricette di carne di manzo, di vitello e di maiale le più numerose sono quelle che riguardano le parti oggi considerate meno pregiate.

Cervella e lingua di manzo si cuociono in frittura, alla bragia, (alla Bresole = alla bragia?) e in polpette; per quanto riguarda il vitello testa, cervella, lingua, orecchie, fegato, coratella, animelle e piedi hanno molte ricette in frittura, coi piselli alla borghese, all'italiana... La più curiosa è forse quella che insegna a cucinare *i piedi di vitello alla Camargot*: la Camargo era una celebre ballerina francese del Settecento. Con la carne di porco si preparano sanguinacci, salsicce e si presenta *il modo di aggiustare il sangue di vitello, di porco ecc non facendo sanguinacci* con cipolle, burro e grasso. È un metodo veloce e di poca spesa anche se risulta meno gustoso del sanguinaccio.

La cuoca cremonese

È il ricettario più vecchio tra quelli conosciuti che, generalmente, non risalgono a prima del 1917, quando cominciano le restrizioni alimentari.

Il volume fornisce indicazioni su metodologie di cottura che contengano i consumi (con l'uso della Cassa fornello) e suggerisce ricette per cibi semplici, di facile disponibilità e di costo modesto a tutto vantaggio dell'economia nazionale. È in pratica un libro di cucina per un tempo di crisi, diretto a suggerire il contenimento dei costi, il risparmio energetico e la valorizzazione di materie prime "povere". Sono, a pensarci bene, principi ancora validi, specialmente in un momento come quello attuale che vede tutti i Paesi impegnati a superare una grave crisi economica.

L'anonimo autore si concentra sulla economicità delle ricette, invitando a scegliere tra le carni bovine quelle meno costose come trippa, cuore, fegato, milza e a privilegiare quelle di coniglio e di maiale.

Diverse le ricette che interessano la nostra ricerca:

Il *Sugo economico* è il sugo di carne, o *brodo scuro* di cui parla l'Artusi, che un tempo serviva per condimento a moltissimi piatti, vedi il *pasticcio di maccheroni*. . . La versione qui è dichiaratamente povera e fa riferimento a una certa quantità di ossa e ritagli di carne, nervi o altro, messi in casseruola con lardo e grasso, cipolla, carote, aromi e acqua. Il tutto va cotto lentamente, poi sgrassato e passato.

Due sono le *Zuppe di milza: alla trentina e alla roveretana*, dove la differenza consiste, per la roveretana, nella presenza di fette di pane, fritte nel burro, da mettere sul fondo della zuppiera.

Il *Pasticcio di fegato* di vitello tagliato a fettine e poi arricchito da carne stufata di maiale, uova, lardo e aromi è ricetta più povera rispetto a quella dell'Artusi che l'ha ispirata, insaporita com'è da tartufi, fegatini di pollo, sugo di carne e marsala.

Si insegna poi a cucinare il *Cuore di manzo*. Il cuore viene cotto in acqua e aromi per almeno quattro ore, poi lo si taglia a listarelle (come fossero tagliatelle) e lo si fa cuocere ancora un quarto d'ora in una balsamella fatta con farina, grasso o lardo, acqua e limone.

Anticamente nelle campagne cremonesi e piacentine il cuore trifolato del maiale veniva dato ai norcini, servito con molto sugo, per ringraziarli del loro lavoro.

C'è poi un intingolo che ben si accompagna al risotto o al riso all'inglese, la *Fricassee d'interiori di coniglio*. Cuore e polmoni tagliati a pezzetti vanno cotti a fuoco vivo in padella con un po' di burro e cipolla. Si unisce poi il fegato e, a completa cottura, si uniscono prezzemolo e il sugo di un limone.

È un interessante insieme di ricette raccolte oralmente o trascritte dai quaderni di casa delle nonne; si riferiscono alla cucina cremonese ed anche alle contigue mantovana, piacentina e parmigiana.

Una ricetta insegna a cucinare la *Lingua di manzo brasata* con burro, cipolla, sedano, carote e prezzemolo; due si riferiscono alla Trippa e sono considerate minestre in brodo perché si servono molto brodose, in scodelle, cosparse di formaggio grattugiato e accompagnate da crostoni di pane croccante.

Fagiolini all'occhio con cotenna è un piatto legato ad un'antica tradizione cremonese perché erano offerti gratuitamente dagli osti ai propri clienti che il giorno dei morti uscivano infreddoliti dal cimitero.

È un libro interessante che contiene ricette della gastronomia cremonese, cremasca e casalasca raccolte da Marino Marini presso i ristoratori del territorio.

Tra gli antipasti Crema fa la parte del leone, troviamo così *Coda di vitello in salsa verde* (Bistek di Trescore Cremasco); *Collo d'oca farcito* (Via Vai di Bolzone-Ripalta Cremasca); *Fegato grasso d'oca su radicchio e mela* (In Contrada Serio, Crema); *Lingua di manzo con cipolle marinate* (La Sosta di Cremona).

Più numerosi sono i primi piatti: *Fagiolini e cotiche* (La Crepa di Isola Dovarese); *Minestra di riso, fegatini, cuori di pollo e verze* (Bistek di Trescore Cremasco); *Pappardelle con fegatini d'anatra e animelle* (In Contrada Serio, Crema); *Risotto giallo con ragu di codini di maiale* (Via Vai di Bolzone - Ripalta Cremasca); *Trippa alla casalsca* (Alba del Vho di Piadena); *Trippa alla cremasca* (In Contrada Serio, Crema); *Trippa in brodo* (La Corte bassa di Persichello, Cremona); *Zuppa di fegato e cuore di maiale* (da Mellini, Cremona).

Tra i secondi piatti figurano *Fegato di maiale con la rete e scalogno* (La Sosta di Cremona); *Fonduta di animelle e spinaci* (del Ceresole, un ottimo ristorante di Cremona che ora non c'è più); *Piedini di maiale al pomodoro* (Hostaria S. Carlo, Colombare di Moscazzano); *Scaloppa di fegato grasso* (Via Vai di Bolzone-Ripalta Cremasca).

Nel libro, dopo un breve excursus sui cibi consumati nel territorio fin dal tempo dei Romani, si danno numerose ricette di piatti serviti sulle tavole dei Cremonesi. Nel capitolo dei primi si trovano indicazioni per preparare *Minestre di trippa, di riso e coratella, riso e fegatini*; nel capitolo delle carni si insegna a cucinare *Cotenne e fagiolini dell'occhio, Fegato di maiale alla semplice, Torta di maiale alla cipolla, Torta di maiale alla scorza di limone, Rigaglie di pollo al vino, Fegato di vitello alla rustica, Lingua di vitello come salume, Rognone di vitello trifolato, Testina e piedi di vitello lessato, Trippa in umido*.

Della soavità di sapori nella cucina rustica cremonese

6.4 Di altri ricettari

PUCIIN CON LE PATATE

Ingredienti

1 cipolla, 1 cucchiaio di olio, qualche pezzetto di lardo, 1 cucchiaio di conserva di pomodoro, sale qb, 1 stomaco di pollo *spoola* (esofago), 1 *magoon* (ventriglio), 1 fegato di pollo, intestini di pollo, salvia, rosmarino, aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, qualche foglia di basilico, 5 patate.

Tagliare fini le cipolle soffriggerle nell'olio con i pezzetti di lardo; appena imbiondite aggiungere gli altri ingredienti e coprire di acqua. Far cuocere per 1 ora a fuoco molto basso. A cottura ultimata aggiungere gli aromi e lasciare sul fuoco ancora qualche minuto.

RIPIENO PER GALLINA

Ingredienti

Intestini, *magoon*, cuore, fegato, esofago di gallina, 1 cucchiaio di conserva, 1 uovo, 5 cucchiaio di pan grattato, 2 di formaggio grattugiato, 2 spicchi d'aglio, 1 cucchiaio d'olio, 1 cucchiaino sale fino, 2 cucchiaio prezzemolo tritato.

Far soffriggere la cipolla nell'olio, appena è imbiondita aggiungere sale, conserva, intestini, ventriglio, cuore, fegato ed esofago tagliati a pezzettini. Rosolare poi aggiungere acqua e cuocere per alcuni minuti. Versare il composto in una terrina e aggiungere uovo, pane, formaggio, prezzemolo e aglio tritati finemente: amalgamare il tutto e riempire la gallina.

PASTICCIO DI RISO

(Per le feste che battono alla porta, piatto ricercato e costoso)

Procurarsi 300 g di riso versarlo in una padella e coprirlo con il latte salare poco e far cuocere

Le bontà di una volta

Dalla cucina al salotto

lentamente. Nel frattempo in una casseruola cuocere in un po' di burro e cipolla appassita creste, animelle, fegatini, filoni di pollo e funghi (freschi o secchi) tagliati a pezzi. Bagnare con brodo e salare poco (si può anche aggiungere lo stomaco del pollo) cuocere. In una scodella sbattere 3 cucchiaini di burro fuso con 2 - 4 tuorli "a seconda del portafoglio" e in un'altra scodella montare a neve gli albumi. Al riso già cotto aggiungere i due composti e mescolare, imburrare uno stampo da budino con un poco di pan trito; versare nel buco il composto con la carne e intorno il composto con il riso: chiudere il buco con un po' di riso avanzato e spolverare di pan grattato. Infornare e quando il pan grattato si dorerà estrarre il pasticcio.

COTOLETTINE CON I FEGATINI

(Piatto spiccio, poco costoso e appetitoso)

Ingredienti per 6 persone

600 g polpa di vitello, 200 g di fegatini, 1 cucchiaino di burro e mezzo di olio, 1 tuorlo, un quarto di cipolla tritata, mezzo limone, 1 acciuga.

Tagliare a fette la polpa, pulire i fegatini e tagliarli a pezzettini. Mettere in un tegame olio, burro e cipolla; appena imbrionita la cipolla unire i fegatini, un po' di sale, pepe, 1 acciuga pulita e tagliata. In una scodella frullare 1 tuorlo con il sugo di mezzo limone. Appena i fegatini saranno cotti spegnere il fuoco e aggiungere il composto. Infarinare le fettine di vitello e friggerle in metà olio e metà burro, appena pronte versare la salsa riscaldata sopra le cotolette e servire subito.

FEGATO DI MAIALE NELLA SUA RETE

(Per palati robusti)

Ingredienti

600 G di fegato tagliato a pezzi grossolani, ogni pezzo viene avvolto nella sua rete e saldato con uno stecchino. Mettere a fuoco 1c di olio un quarto di cipolla tagliata: quando imbrionisce unire il fegato e 3-4 foglie di salvia, salare, pepare, voltare 3-4 volte e dopo 10 minuti circa servire con polenta e con "tutto il suo abbondante e sapido sugo".

FEGATINI DI POLLO

(Per palati più leggeri)

Tagliare, dopo averli mondati, i fegatini e farli saltare con burro, salvia, sale e servire caldi. Si può anche servire con aggiunta di funghi freschi o secchi, pisellini freschi... "appetitosi veramente ma un pochetto ...più costosi...!"

PIEDINI DI VITELLO RIPIENI

Ingredienti

2 piedini di vitello, g 80 trito di carne di manzo, g 50 prosciutto crudo tritato, g 50 salsiccia, 1 uovo, grana grattugiato, mollica di pane imbevuta nel latte, pane grattugiato, noce moscata, burro, sale e pepe.

Avvolgete i piedi in una garza e fateli cuocere in acqua salata per circa 2 ore. Raffreddateli e dissossateli senza romperli. In una bacinella riunite la salsiccia spellata, la carne e il prosciutto tritati, il prezzemolo, la mollica di pane, l'uovo, il formaggio, sale e pepe. Amalgamate il tutto profumando con la noce moscata. Con questo ripieno riempite i piedini e legateli con il refe. Metteteli in una teglia da forno, versatevi sopra del burro fuso, il succo di limone, spolverizzatevi con il pangrattato e rimetteteli in forno per 15 minuti circa.

*La cucina
scacciacrisi*

7. *Antologia: prose, poesie e proverbi*

L'Antologia raccoglie testimonianze antiche e recenti, tratte da libri e riviste, suddivise in prose, poesie e proverbi relativi a frattaglie e “quinto quarto”, le carni dimenticate e ora riproposte.

Interessanti le descrizioni e curiosi i consigli dietetici tratti dal quinto libro del Platina; intriganti le pagine in cui Veronelli e Joyce descrivono la gioia che si prova nell'assaporare le interiora degli animali. Divertente lo scritto del giornalista Cairoli che si definisce “un Leopold Bloom dieci volte più goloso e più vorace con una compulsione per le frattaglie che rasenta il patologico”...

Poesie e proverbi in dialetto cremonese, frutto di esperienze di vita, con la forza dell'immediatezza ci aiutano a non dimenticare le tradizioni del passato.

Bartolomeo Sacchi, detto il *Platina* perché secondo l'uso umanistico del tempo desunse il nome da Piadena, il paese in provincia di Cremona in cui era nato (1421-1481) è l'autore del *De onesta voluptate et valetudine* (Il piacere onesto e la buona salute, qui nella trad. a cura di E. Faccioli) il primo libro a stampa di cucina. Pubblicato a Roma in latino nel 1474, già nel 1487 aveva avuto a Venezia la prima edizione in volgare, seguita da moltissime altre anche in francese, in tedesco ed in inglese.

Oltre a dettare precise regole per ben cucinare egli dava consigli dietetici e di igiene alimentare, come ben si nota nel brano seguente:

“Benché siano un alimento grasso, le teste degli animali, specie quelle dei quadrupedi, sono in ogni caso molto nutrienti e pertanto possono dar luogo a febbri biliose. Rin vigoriscono tuttavia straordinariamente la virilità. Il cervello dei volatili è più buono di quello dei quadrupedi, ma se si mangia troppo spesso, essendo freddo e umido, genera umori flemmatici e dà senso di nausea allo stomaco. Se poi si prende dopo il pasto provoca persino il vomito; non così all'inizio del pranzo, purché condito con menta, aceto e spezie. Se digerito bene, dà calore, fa aumentare lo sperma e calma l'intestino. Si dice che il cervello della lepore e del coniglio siano ottimi contravveleni. Gli occhi degli animali, se sono molto teneri e se appartengono a una bestia grassa, sono un alimento moderato che i ghiottoni considerano infallibile contro l'oftalmia. Alimento moderato è anche la lingua, fra il duro e il molle, e poiché contiene certe ghiandole è alquanto umida ma abbastanza digeribile, soprattutto se cucinata con spezie, le quali la rendono più gradevole a mangiarsi e non insalubre. Il cuore è freddo e secco e come tale acuisce la malinconia, è pesante da digerire e per nulla nutriente: parlo del cuore morto, perché quello vivo è invece la sede del calore. Quando sono vivi, i polmoni sono caldi e asciutti, mentre da morti sono freddi e umidi, senza dire che per la loro struttura rada costituiscono un alimento povero. Il fegato produce umori gravi, si digerisce a stento e toglie l'appetito; quello dei lattonzoli e dei gallinacci, senza dire di oche e di anatre, fa però meno male. Non mangiare mai fegato di capra o di caprone, se non vuoi ammalarti

Quali differenze vi siano fra le varie parti degli animali (Libro V, n 136)

di epilessia, detta anche morbo comiziale; quello di lupo non è nocivo e giova anzi contro l'idropisia. Il fegato tritato è efficace contro il morso di cani rabbiosi e, preso con acqua, anche contro quello di altri animali inferociti. Le mammelle, piene di fibre e filamenti, sono fredde e secche e costituiscono un alimento denso; e quanto più latte producono tanto più sono nutrienti. La milza è alquanto acida, perché è stata ricettacolo della bile nera: fa perciò venir appetito, ma sazia immediatamente. A mangiarne troppa sopravviene la malinconia. Meno nociva sembra quella di maiale. L'alimento più salutare sono le ali degli uccelli, specie quelle delle galline, alle quali si possono aggiungere quelle delle oche: grazie al movimento perdono infatti qualsiasi umore nocivo. Anche il collo delle oche e delle galline è salutare, purché ne sia fatto scolare il sangue che sta sotto la pelle. Di sapore grave sono i reni, serbatoi dell'urina, filtri di tutte le scorie liquide: si digeriscono a stento e si trasformano in umori dannosi. Quelli di capretto lattante, non avendo filtrato niente di solido, si possono approvare, ma sono un alimento pessimo e provocano la bile nera ingorgando i canali con tutte le loro scorie. Migliori sono quelli degli uccelli, ma più ancora i ventricoli e le interiora di gallina. Anche i testicoli sono un alimento abbastanza gradevole, purché di animali giovani più che di quelli vecchi. Sempre ottimi quelli di pollo. In una cena servita alla maniera romana non mi è spiaciuto un piatto del mio amico Palello, confezionato con piedi di vitello ben lavati e cotti in sugo con spezie: credo vi abbia aggiunto un po' d'aceto, tanto era appetitoso. Palello serviva questa vivanda come primo piatto: è gradevole e leggera, fa bene al petto, calma la tosse, guarisce le ulcere delle vie urinarie e giova a chi soffre di diarrea. I medici in ogni caso apprezzano più le parti anteriori degli animali che le posteriori".

Seguono nel libro VI, dedicato alle pietanze, alcune ricette, tratte tutte da Maestro Martino, relative alle parti meno nobili degli animali: **i Fegatelli** (n 163) di qualunque animale, della grandezza di una noce, cosparsi di sale, semi di finocchio, spezie dolci in polvere, avvolti in rete di vitello o di capretto vanno cotti rapidamente sul fuoco; **la testina di vitello** (n 166), dopo averla lessata, va messa in una salsa a base d'aglio o cotta al forno con spezie, aglio e molte erbe odorose; **il ventricolo di vitello** (n 171), ben pulito e lavato, va riempito con uova, formaggio stagionato, pepe, zafferano, uva passa e un battuto di prezzemolo, menta, maggiorana e poi cotto in casseruola; **lingua e mammelle** (n 173) vanno cotte in vino bianco e aceto. Il pasticcio di **rigaglie di pollo** (n 174), si deve preparare con le creste, i fegatini, i testicoli (fatti cuocere con lardo, midollo, zenzero, cannella, zucchero) insieme a circa 40 visciole secche, il tutto va poi messo in crosta di sfoglia entro un recipiente di coccio, posto in forno o sul fuoco: a mezza cottura va insaporito da tuorli d'uovo sbattuti con un po' di zafferano o di agresto.

Luigi Veronelli descrive l'emozione provata nell'incontro speciale con la pagliata e le budelline di pollo in una curiosa guida *Alla ricerca dei cibi perduti* (ed Veronelli, Bergamo 2004), guida *di gusto e di lettere* all'arte di saper mangiare (pubblicata la prima volta nel 1966 dall'editore Feltrinelli).

Non ti trovo, in Trastevere, in Trastevere proprio, un'osteria dimenticata?
Dimenticata uguale genuina. Dimenticata, o Arrighetto mio: quando la fortuna

Pagliata

ride e tu piagni; quando ella piagne, e tu sollazza. Osteria dimenticata ci mangio la pagliata.

È «costei» quella parte dell'intestino del vitello e del manzo contenente sostanza cremosa (beh!? buttala via, gettala al Veronelli).

Più delicata di vitello, più saporosa di manzo, la giocherei a pin pin (ricordi la cantilena infantile?). Tanto per fare scelte: arrosto la pagliata di vitello, di manzo con i rigatoni...

Avanti avanti con la pubblicità per idioti, tutto buono, tutto doppio, alla malora.

*Jucily, glubbily,
Blubber is dubbily
delicious and nutritious
- eat it, Kitty, it's good.*

Mangialo, Kitty, che ti venga il cancro, e ti viene.

La riscoperta della pagliata, mi ha messo in corpo una voglia ma una voglia di budelline di pollo. Via: di negozio in negozio. È una settimana che mi affanno, una settimana poi di prove e riprove in cucina.

I polli in vetrina sono *delicious and nutritious* (lo garantisce, pressappoco, un variopinto cartellino infilato nei deretani); le budelline... alla faccia di quel che mangiano 'sti polli *delicious and nutritious*.

Se non amate (non le amate) le budelline alla liquerizia, fate come me. Scegliete un amico fidato, vive in collina, lontano dalla città, è saggio e tranquillo, paziente e buongustaio, ha quindi un pollaio e disprezza i mangimi; invadetene pollaio e cucina e preparatevi la mia ricetta.

Due chili di budelline nettate dal pollivendolo, poi lavate in più acque e «stropicciate» con le mani per renderle bianchissime. 100 grammi di fettine finissime di cipolla, carotina e cuore di sedano. Qualche fogliolina di prezzemolo. 100 grammi di burro. 50 grammi di prosciutto crudo tagliato a striscioline. Un cucchiaino di cipolla tritata finissima. 4 cucchiaini di purea di pomodoro. Parmigiano grattugiato di fresco. Sale e pepe bianco.

Mettere le budelline di pollo in un tegame (durante la cottura si riducono sensibilmente) e ricoprirle a filo con acqua fredda; condirle con un pizzico di sale e aggiungere le fettine di verdure aromatiche e il prezzemolo; far prendere l'ebollizione a calore molto moderato, coprire e continuare la cottura sino a che il liquido è quasi completamente evaporato. In altra casseruola fare rosolare il cucchiaino di cipolla col burro e le striscioline di prosciutto grasso e magro; a imbrionimento unire le budelline (senza le verdure aromatiche) e l'eventuale liquido rimasto, fare insaporire per qualche minuto, aggiungere la purea di pomodoro diluita con qualche cucchiaino d'acqua, condire con un altro pizzico di sale e continuare la cottura per una decina di minuti. Completare la pietanza con un pizzico di pepe macinato all'ultimo momento e subito servirla passando a parte del parmigiano grattugiato.

Laura Grandi e Stefano Tettamanti, (in *Sillabario goloso*, Mondadori, Milano 2011) presentano dall'*Ulisse* di James Joyce, (nella trad. di Giulio de Angelis) l'episodio, il primo della seconda parte, quello in cui entra in scena il protagonista del libro.

“L'alba del 16 giugno 1904 è da poco passata, l'aurora ha portato la luce anche sugli uomini e le donne di Dublino e, per presentare al lettore Leopold Bloom, l'autore sceglie di descriverne le discutibili fantasie culinarie mattutine.

**Budelline di pollame
al sugo finto**

Rognoni

Mr Leopold Bloom mangiava con gran gusto le interiora di animali e di volatili. Gli piaceva la spessa minestra di rigaglie, gozzi piccanti, un cuore ripieno arrosto, fette di fegato impanate e fritte, uova di merluzzo fritte. Più di tutto gli piacevano i rognoni di castrato alla griglia che gli lasciavano nel palato un fine gusto d'urina leggermente aromatica.

Ora, che idea può farsi il lettore di un uomo che, appena sveglio al mattino, ha lo stomaco di sognare un breakfast del genere? E non solo di sognarlo, se nel corso dell'ora successiva, oltre a preparare una più banale colazione alla moglie (fettine di pane imburrate con il tè) e alla gatta (un piattino di latte), Bloom esce di casa, va dal macellaio, si ferma davanti alla vetrina a guardare *le collane di salsicce, i sanguinacci, bianchi e neri*, a mangiare *con gli occhi le lustre filze di carne insaccata*, a inalare *tranquillo il tepido aroma del sangue di porco cotto e drogato*, si compra il rognone, non di castrato ma di maiale, infila *l'umile molle ghiandola* in una tasca della giacca, torna a casa, lo mette a cuocere, lo dimentica sul fuoco, sale dalla moglie che è ancora a letto e quando Molly, sniffando l'aria, dice di sentire odore di bruciato, grida: *Il rognone! [...] precipitandosi giù per le scale con gambe di cicogna spaventata. Un fumo pungente si sprigionava da un lato della padella con uno spruzzo iroso. Infilando un dente della forchetta sotto il rognone lo staccò e lo rivoltò sul dorso come una tartaruga. Appena bruciacchiato. Lo fece saltar via dalla padella su un piatto e ci fece poi colar sopra il poco sugo marrone.*

Tazza di tè ora. Si sedette, si tagliò e imburrà una fetta di pane. Pelò via la carne bruciata e la buttò alla gatta. Poi se ne infilò una forchettata in bocca, masticando con discernimento la carne gustosa e elastica. Cotto a puntino. Un sorso di tè. Poi tagliò dei quadratini di pane, ne inzuppò uno nel sugo e se lo mise in bocca... Ma come inquadrare un adulto responsabile che, alle otto di una mattina di metà giugno, al rognone bruciacchiato trova il fegato di accompagnare una tazza di tè caldo? Quando anche il più infantile dei bambinoni sa che con il rognone l'unico abbinamento possibile è un rosso giovane..di buon corpo, da servirsi sui 16-18°..ad esempio un Teroldego trentino dai bei riflessi violacei e dal gusto asciutto, ricco di nerbo e di personalità”.

Il libro delle frattaglie di Roberta Schira è la prima opera organica sulle frattaglie degli animali commestibili: bovini, suini, ovini, caprini, pollame, conigli, selvaggina, pesce.

I capitoli introduttivi riportano cenni storici e nutrizionali, seguono sezioni diverse in base agli animali da cui provengono le frattaglie con centinaia di ricette, infine un'appendice raccoglie contributi di esperti di vari settori.

Rosalba Torretta, psicologa scrive:

... le frattaglie, dopo aver conosciuto trionfi e decadenza nella storia del ben mangiare, mai come oggi oscillano lungo la scala del gusto/dis-gusto tra questi due poli.

Gli estimatori vecchi e nuovi delle interiora, gli uni continuatori della tradizione, gli altri curiosi gourmet, fanno da pendant a chi, al sol nominare cervella, animelle o fegatini, atteggia il volto a smorfie sprezzanti ed emette versi curiosamente assemblabili a una regressione infantile.

Tale subitanea reazione, talvolta neppure giustificata da un previo assaggio delle tanto vituperate trippa e trippette, la dice lunga sui fantasmi evocati dal cibarsi di viscere animali.

“Siamo quel che mangiamo”. Potremmo allora diventare un “tutto viscerale”?

In senso psicoanalitico, l'animale e le sue interiora simboleggiano pura pulsionalità, istinti reconditi e difficilmente contattabili, serbatoi di aggressività, primitive modalità di difesa.

Mangiare frattaglie animali evoca una vicinanza all'inconscio spesso mal tollerabile, in quanto consiste nell'incorporare interiora "altre", forse contaminanti e contaminate, a loro volta canali di veicolazione di cibo, sangue, scarti e rifiuti corporali.

Fabio Picchi, cuoco

...i padri sedevano ancora a capotavola, le madri servivano e noi bambini dovevamo stare zitti, seduti, buoni e con le spalle non curve pena la minaccia di libri sotto le ascelle.

La ripulitura del fondo dei tegami, l'ultimo ramaiolo di pasta al ragù, la ripulitura dell'osso di bistecca, ecc. ecc. toccava agli uomini adulti, ma quel giorno mia nonna sentenziò: "il pallino del coniglio tocca a lui".

E da quel momento per gli anni a seguire non c'è stato coniglio alla cacciatore o coniglio in fricassea o coniglio ad arrosto morto o coniglio disossato e fritto di cui io non abbia mangiato il "pallino".

Prima mia nonna poi mia madre hanno continuato la tradizione fino al giorno in cui mi è nato il primo figlio maschio e, trascorsi i suoi primi cinque anni di vita, a lui è toccata questa iniziazione come a me nel trascorrere degli anni è toccato tutto il resto: la ripulitura dei tegami, l'ultimo ramaiolo di pasta, l'osso della bistecca ecc. ecc.

...anno dopo anno, piano piano, dal rene del coniglio e dal suo straordinario grasso che lo riveste mia madre ha continuato a cucinare di tutto per la gioia di mio padre che con un gesto dal sapore assolutamente arcaico mi interrogava se ero disponibile ad assaggi sempre più complessi e coraggiosi. La coratella d'agnello in francesina, il lampredotto in tutte le forme possibili e immaginabili, il ragù di budelline di pollo, il silenzio della tavola di quando mia madre portava i quinti quarti di tutto il regno animale sottolineava la sapienza alchemica del suo saper cucinare delle cose così potenti, così piene di sangue e di umori indescrivibili che si trasformavano in una parola non più usata ma assolutamente adatta per definire quel che mangiavamo: "manicaretti".

Non è un caso che il mio ristorante si chiami "Cibrè".

Lorenzo Cairolì, giornalista

Il Leopold Bloom di Joyce mangiava con gusto le interiora degli animali e dei volatili...Io sono un Leopold Bloom dieci volte più goloso e più vorace con una compulsione per le frattaglie che rasenta il patologico. Nel mio nomadismo gastronomico ho collezionato centinaia e centinaia di piatti a base di trippe e di interiora in ogni paese. Creste di gallo, cervella, polmoni, midollo spinale, animelle, budelline, zampetti, rognoni, code, lingue, ventrigli, tettine, lampredotti, trippe – sì, trippe, perché parlare di trippa al singolare è segno di grande inciviltà gastronomica – sono il mio harem di gola.

Per anni agli amici che mi chiedevano che progetti avessi in cantiere, rispondevo: un libro, ma non un libro come si aspettavano loro, bensì un centinaio di paginette in bilico tra un ricettario e un diario di viaggio da intitolare "Il giro della trippa in 80 paesi". Lo ha fatto Roberta Schira ampliando il discorso a tutte le frattaglie.

Non c'è paese in cui ho viaggiato in cui non abbia assaggiato un piatto di trippa e ogni volta è stata una esperienza diversa e intrigante, aspra e gommosa talora, troppo orientale e remota talvolta, piccante da lacrimare, così speziata da mandare in corto il mio palato, comunque andasse e comunque la cucinasero, la divoravo sempre con la voracità di una locusta.

La migliore, a oggi, resta quella che mi offrì un ambulante della Vucciria, mangiata in piedi in mezzo a umanità che sembrava uscita da una tela di Rem-

brandt, in mezzo a macellai che fendevano la folla, urlando, con lembi di pelle che penzolavano dai loro carretti, in mezzo a lingue divelte e sanguinanti, in mezzo a un pestifero odore di morte, a ceste trasudanti di sangue e di cervelle che impilate così mi ricordavano le meduse che le maree fanno arenare sulla battigia. Annaffiai la mia trippa con mezzo litro di Nero di Pachino e la accompagnai con una busta bisunta di “quaglie”, le melanzane cotte intere nell’olio con cui i siciliani amano imbottire il loro pane. Mentre il sangue arrossava i rigagnoli d’acqua che scorrevano intorno ai banchi dei macellai da una radio-lina made in China sentivo Nino D’Angelo cantare...

Mara Soldi Maretti (1931-1988), cui la città ha intitolato un concorso di poesia, autrice di numerose opere poetiche in lingua italiana e in dialetto, nel 1985 pubblicava *Prosit*, un libro frutto di ricerche e traduzioni dal latino in cui presenta alcune ricette del *De Re Coquinaria* di Apicio (I sec. d.C.), quale omaggio poetico alla gastronomia romana. Quella che segue è tratta dal libro VII°, significativamente intitolato *Vivande prelibate*, in cui è inserita una serie di ricette a base di vulve e di tettine di scrofa, parti oggi completamente dimenticate ma molto apprezzate nella cucina romana. Duplice il motivo: il potere magico di forza fecondatrice e il loro gusto insipido che permetteva al cuoco di utilizzarle come base per piatti diversi. Molti le gustavano lessate o messe allo spiedo accompagnate da salse di sapore forte a base di pesce, il *garum*, e di senape. Si diceva che era ottima la vulva utilizzata un giorno dopo il parto purchè la scrofa non avesse allattato e che era pessima quella dopo un aborto.

Lessa la poppa.
Equa misura di sale
ne esalti il sapore che la dolcezza del latte
ha menomato.
Sopra le braci adagiata gratella
rossa di fuoco la porti a cottura,
ma ben raccolta su stecchi.
Mentre arrostisce,
triti ligustico e pepe,
bene li bagni con salsa di Apicio
e vino schietto passito.
Leghi con amido ogni sapore.
Sopra la poppa arrostita
versi la salsa così preparata.

Tale pomento sa scuotere l’anima
più che nol fanno i filtri sabini,
più che le streghe Peligne
e giù dal cielo sa trarre la luna.

Ora convien che dall’anfora
Cecubo e vecchio Opimiano
in larghe coppe si versi.

Rose e mirabolano
ornino i nostri capelli.

Poppe di scrofa

Da *Mario Muner: Cento e un anno di poesia cremonese (1866-1967)*, Cremona 1969.

Camillo Colli Lanzi (1899-1969), sempre dotato di umorismo pronto e intelligente, in questo sonetto deride una cremonese che, dopo essere stata 15 giorni a Roma, ritorna in città e fa l'erudita sfoggiando termini appresi nella capitale, sconosciuti ai clienti e al bottegaio da cui si è recata a comperare i "gratòn" che lei chiama ciccioli...

« La parla in " *pizzicagnolo!* " Per dii:
Vò a tóo i gratòn da Pèpo el boutighéer,
l'ha fatt en noùm difìcil da capii,
ma tanto gròos, che g'ho pensaat teùtt jéer ».

L'è stata a Roma

« - Ciccioli, forse? » « - Brào! Propria chéll lé!
Ma, dime, Roma èel veramènt el siit
doúa 'n'ignouraant a stàghe quindes dé,
an se l'è n'àzen, el se fa istruuìt? »

« Mah!... Pararèss de sé. Cat, dal moumènt
che lée la diis che chì i cremounezòn
« *son tutti biligòtti* »... l'è evidènt

che apèna a Roma gh'è di sapientòn
che per decreté j'inségna a cèrta gènt
coúma se streùppia el noùm fin ai gratòn! ».

Pierluigi Lanzoni (1943-1998), profondamente legato alla sua terra, evoca, nella malinconia della commemorazione dei defunti, la tradizione degli osti cremonesi di offrire un piatto caldo di cotiche e fagiolini per riscaldare i propri clienti all'uscita dai cimiteri.

Stagiòn de cùdeghe, stagiòn de fazuliin,
de màs de grizantémi e usèt de mòort;
cui prim frèt, l'aria de 'n viuliin
la cùr sö per en céel bàs e smòort.

Nuèèmbèr

La gènt la va,
scùra in fàcia,
scùra in di vestiit;
la gènt la vò...
La vò a pregàa
per quèi che gh'è partiit.
Pòca l'alegrìa,
tanti i lagrimòn:
j è i dé de l'an
de faa sfugàa i magòn.

Stagiòn de caldaròst e fojé mòrte,
de nébie spèse, d'aaqua a töt andàa.
Finiida la tristésa, géent, verii le porte...!
L'estàat de San Martéén l'è adrée a rivàa.

Da: *Èn sórech de càmpagna e 'n sórech de cità*, Cremona 1981 pp. 55-56.

Giovanni Chiappani (1920-2008) describe con vivace realismo le varie fasi dell'uccisione del maiale che vedono al lavoro col norcino le famiglie contadine della cascina in una giornata di grande festa e allegria perché assicura il cibo e allontana la paura della fame.

Quàan vegniiva 'l masalèer
a masàa 'l nimàal cun la lanséta,
in bügadéera
per fàa bójer l'aaqua
gh'éera bèle pìs la furnaséta.
Se preparàava du cavalèt, en barusèt,
insìma se ghe metiiva 'l nimàal;
se dupràava na bròca d'aaqua bujèenta,
en curtél filàat de masalèer
per pelàal.
Dòpo viil pelàat,
cu'i ferlenghiin de i pée didrée,
a 'n tràaf el vegniiva tacàat:
te pariiva de véder
en bestiòn inpicàat!
Tacàat sö cun la téesta a bàs,
el masalèer cun en paróol
el ciapàava el sàanch
e pò 'l puliiva pàansa,
büdéle, fritüüra e petàs.
Tajàat a més,
el vegniiva purtàat in cà,
mìs in sö 'n tàaol;
el masalèer el la tajàava a tucheliin
e pò el spartiiva la pàart
per fàa 'l salàm e quèla de'l cudeghiin.
Intàant le dóne le cusìiva i büdéi;
le fiiva cóoser i gratòn,
le gripule, la fritüüra e la tùurta
che l'éera bùna quàant i la fiiva
miia tàant vùunta.
Masenàat e pò drugàat
cun 'l ài pistàat in de'l murtaróol,
nùus muscàada, salnìter,
péeever, e de'l bòn viin,
el pistòm de'l salàm e de'l cudeghiin
el vegniiva insacàat, ligàat
e tacàat a'l baldachiin.
Cùpe e panséete i jà salàava,
i fiiva cóoser i òs
e pò intùurno a 'n tàaol
cun le véerse màte
i jà mangiàava.

Masàa 'l nimàal

Da *Fasulin de l'òc cun le cudeghe* (1993-2012). Il ventennale.

Piero Bonardi, poeta dialettale di Pizzighettone, da moltissimi anni si diletta nello scrivere poesie in vernacolo dedicate al paese. Fa parte del gruppo Poeti pizzighettesi ed è immancabile protagonista di serate e di iniziative dedicate alla poesia, dove declama personalmente le sue composizioni poetiche.

Al dì d'i Mòrt se ü äva, tèmp indré,
endà a l'ufisi la matìn bunùra,
cun el biròc, in biciclèta o a pé,
inturciàt cu'ì tabàr: dato che alùra,
gh'èra bèle a che fa cu'n frét birbòn.
Se'ndàva in cè a cun racuglimènt,
se restàva pèr n'urèta tüti bòn
in ricòrt de j amis e d'i parènt.
Apèna föra, tüti a l'usteria
a sgandufia cùdeghi e fa ulin
e dàto pò che i se pagàva mia,
se ghé beviva adré'n bèl po' de vin.
J ustér ghé metìva i sò ingrediènt
fàt cös pèr ùri e ùri, ben cundit,
servìt cun li scüdéli, càlt pelènt
che infìn se ciüciàvum ànca i dit.
Pürtròp uramài s'érum desmentegàt
del valùr de li nòstri tradisiòn;
per fùrtùna che'n bèl dì gh'à pensàt
«j'amis déi mür» chéi de Pisighitòn.
En de n'ambiènt che 'l è meravigliùs,
i gh'à 'npiantàt ù tàuli e banchèt,
cusì che apasiunàt ù tàuli e po' gulùs
i ghès de rivà chì... a mangià 'n dialèt!
I piàt j è bòn e se màngia de re òn;
se pò dòpu ve farà 'n cèrt efèt,
metùm che sia 'n caprisi de stagiòn
se sarà 'n gir en quàl... 'tempuralèt'!

I fasùlin
de Pisighitòn

Proverbi

Da "Proverbi cremonesi di campagna e di città" (raccolti da Paolo Brianzi, Cremona 1964).

Ai galéi se ghe tàja la cresta

Ai galletti si taglia la cresta

Ai prepotenti e presuntuosi si devono tagliare le unghie perché non nuociano (n. 13)

Chi cùmpra la pansèta, l'aa da cumpraa àanca la cùdega

Chi compera la pancetta, deve comperare anche la cotica

Negli acquisti non si deve essere tanto esigenti da volere soltanto la parte migliore (n. 165)

L'è mèi lecàa n'òs che 'n bàch.

È meglio leccare un osso che un bastone

Accontentiamoci quindi del poco che abbiamo (n. 766)

Da *La sapièensa de Cremùna* di Luciano Dacquati, Cremona 2010.

Na scüdéla de tripa, en bicéer de véen e pò vàarda in fàcia el to destéen
Una scodella di trippa, un bicchiere di vino e poi vai tranquillo verso quello che ti aspetta

Pasto rustico ma che mette l'uomo in piena forma

Ciceròn, bucòon de rè

Cicerone, boccone da re

Pare che il sedere dei polli sia (o fosse) la parte più prelibata

Mangiàa la pulèenta cùì gratòon l'è 'n piàt che màangia àan el padròn

Mangiare la polenta con i ciccioli di maiale è un piatto che anche il padrone gusta

Cibo rustico un po' indigesto ma squisito

Quàant gh'è pòoch de sperlecàa, àanca l'òs làsel andàa

Quando resta poco da leccare, butta via l'osso

È inutile cercare vantaggi dove non se ne possono ottenere

Incòo tripa, dumàan büsèca

Oggi trippa, domani ... pure

È sempre la stessa storia

O mangiàa l'òs, o saltàa 'l fòs

O mangiare l'osso, o saltare il fosso

O fare qualcosa che non piace, o fallire

Gh'è miia càarne sèensa òs

Non c'è carne senza osso

Ogni cosa presenta le sue difficoltà

Chi màia la panséta el gh'aa de maiàa àan la cùdega

Chi mangia la pancetta deve mangiare anche la cotenna

Tutte le cose offrono una parte migliore e una meno buona

Pàan mudenèes, viin verunèes, tripe bulugnéeze e dóne cremunéeze

Pane di Modena, vino di Verona, trippa di Bologna e donne di Cremona

Sono tra i vanti delle città padane: e tutto sommato il nostro è il migliore

Ògni paées el gh'aa la so üzàansa, chi diis tripa e chi diis pàansa, e chèi che schèersa i è sèensa creàansa

Ogni paese ha la sua usanza, chi la chiama trippa e chi pancia, e quelli che scherzano sono maleducati

Insomma ogni campanile ha il suo modo di vivere

Bibliografia

Carla BERTINELLI SPOTTI - M. Teresa MANTOVANI, Cremona-Momenti di storia cittadina, ed. Linograf, Cremona 1985 pp. 162-164

Carla BERTINELLI SPOTTI - Ambrogio SARONNI, *I Cremonesi a tavola ieri e oggi*, ed. Cremonabook, Cremona 2005

Maria Luisa BETRI, *Le malattie dei poveri-Ambiente urbano, morbilità, strutture sanitarie a Cremona nella prima metà dell'Ottocento*, Franco Angeli ed., Milano 1981 pp. 43-44

Maria BISELLI, *Il mio regno d'oro. Racconto della città di Cremona (1900-1945)*, ed. Arcari MN 1994

Alessandro CACCIA, *Osservazioni medico legali e politiche per un sistema di pulizia della città di Cremona*, Cremona 1786 pp. 64-66; 90-91; 97

Agostino CAVALCABÒ, *L'attuale sede della Banca popolare e l'antico macello di Cremona in «Cremona»*, XI (1939), n 5 pp. 257-68

Luciano DACQUATI, *La sapiènza de Cremùna*, ed. La Provincia, Cremona 2010

Fasulin de l'òc cun le cudeghe. Il ventennale (1993-2012) a cura di Cristina Viguerra

Odoardo FERRAGNI, *Avifauna cremonese*, Cremona 1885

Nicola IRCAS IACOPETTI, *Monete e prezzi a Cremona dal XVI al XVIII secolo*, Annali della Biblioteca governativa e libreria civica di Cremona, Cremona 1965, vol XV: 1962.64 pp. 140-143

Uberta LENA, *Era ieri. Racconti di vita*, ed. Cremonabooks, Cremona 2001

Patrizia MAINONI, in *Storia di Cremona: Il Trecento; Il Quattrocento* (Bergamo 2007-2008)

Giacomo MARENGHI, *Il circondario di Cremona in Atti della Giunta per l'inchiesta agraria*, Roma 1882, vol. VI t II° pp. 497-498

Juri MEDA, *Osti ostreghe, osterie. Civiltà del vino in un paese della Bassa Padana tra Ottocento e Novecento*, Isola Dovarese (2004)

Andrea PERIN, *La fame aguzza l'ingegno-Cucina buona in tempi difficili*, ed. elènthera Milano 2005

Juanita SCHIAVINI, *I macellai, in Attività di commercio nella Cremona dell'ottocento*, Cremona 1982 pp. 74-83

Roberta SCHIRA, *Il libro delle frattaglie*. Ed. Ponte alle grazie, Milano 2007

Giovanni SONSIS, *Supplemento agli oggetti di storia naturale*, Cremona 1807 pp. 5-6

Statuta civitatis Cremonae (1388), Provisiones victualium Magnificae Civitatis Cremonae noviter reformatae (1562); Ordines et litterae Senatùs in Statuta civitatis Cremonae 1578, ed. Arnaldo Forni, Bologna 1985 pp. 184-190; 291-293

Alessandro TASSANI, *Saggio di topografia statistico-medico della Provincia di Cremona*, MI 1847 p. 49

Ricettari

La cuoca cremonese che insegna a cucinare con facilità qualunque sorta di vivande,
Cremona 1794

Donna Clara, *Dalla cucina al salotto*, Tipografia Rattero, Torino 1925

GianCarlo Maria DURANTI, *Della suavità di sapori nella cucina rustica cremonese*, ed Padus, Cremona s.i.d.

Le bontà di una volta, raccolta di ricette-testimonianze delle nonne degli
alunni della scuola media di Scandolara Ravara (a. scol. 1974-75)

Manuale di 150 ricette di cucina di guerra, riedizione del testo originale del
1916, a cura di Carla BERTINELLI SPOTTI, ed Cremona Fiere, Cremona 2009

Bartolomeo PLATINA, *Il piacere onesto e la buona salute*, a c di Emilio Fraccioli,
ed Einaudi, Torino 1985

Ricette di osterie della Lombardia, Cremona e il suo territorio, Slowfood ed,
Bra (CN) 1998

Ambrogio SARONNI, *La cucina scacciacrisi. 150 ricette economiche della tradi-
zione italiana*, Cremona Fiere, Cremona 2009

Lidia VISIOLI GALETTI, *Cui pée sóta 'l tàaol*, Cremona 1976