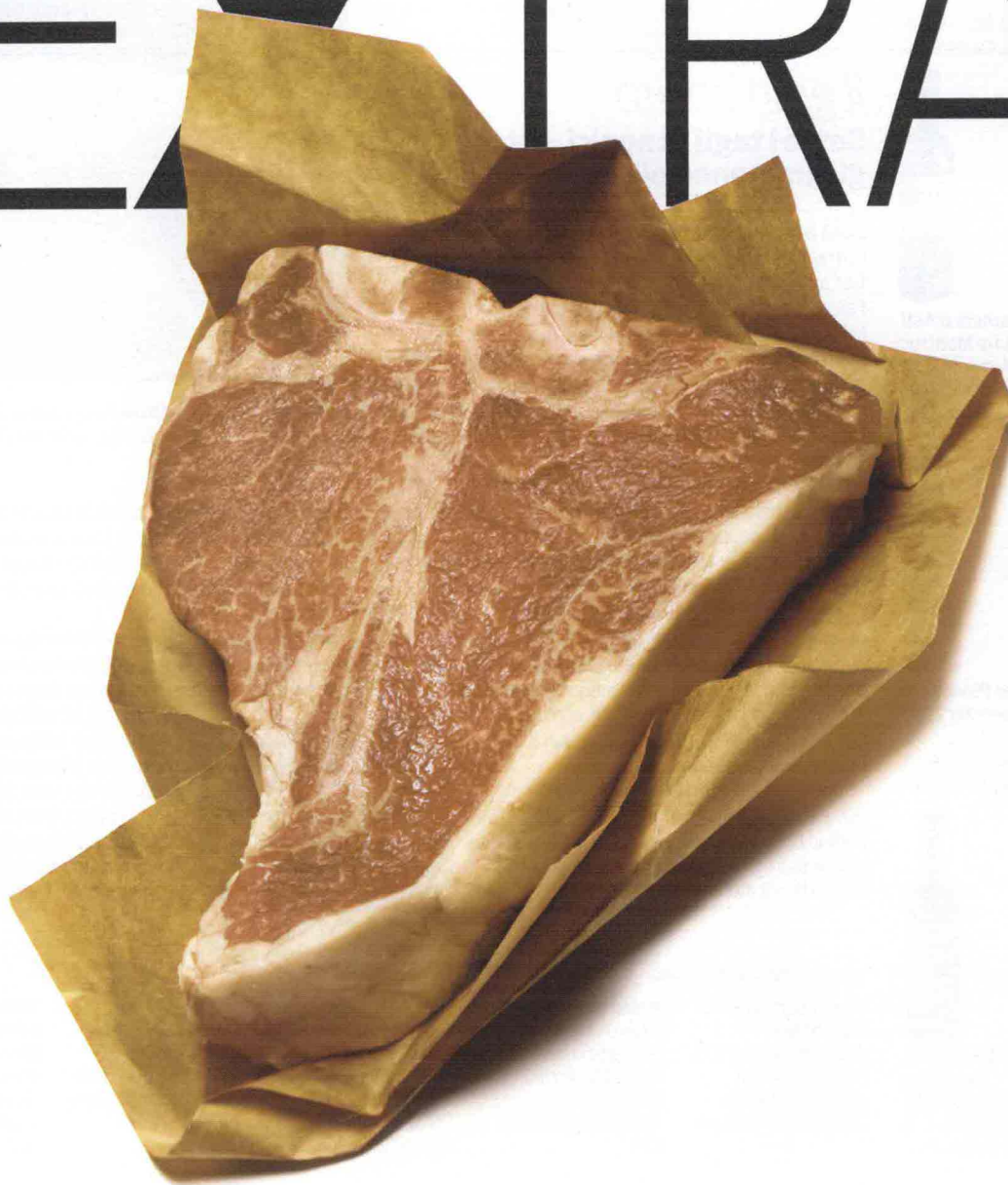


panorama
EXTRA



Il piacere della carne

MACELLAI INTRAPRENDENTI, ALLEVAMENTI BIO E TAGLI PIÙ ATTUALI SEGNANO LA FINE DEL VEGETARIANO A TUTTI I COSTI. A PARTIRE DAI TRE GRANDI CLASSICI.

DI FIAMMETTA FADDA

GETTYIMAGES

EXTRA

GOLA
LIBRI
FILM & TV
MOSTRE
MUSICA
EVENTI
VIAGGI

LE BOTTIGLIE DEL CARRELLO



**Barbera d'Asti
superiore Montruc
2009 Martinetti, € 15.**
Una Barbera elegante,
piacevole, di struttura.



**Alto Adige Pinot nero
Schweizer 2010
Haas, € 30.**
Un Pinot armonioso,
vellutato, equilibrato.



**Valpolicella classico
superiore
Camporengo 2008
Monte Dall'Ora, € 15.**
Note di frutti rossi.

Il gran bollito Sette i tagli canonici, sette gli ammennicoli, sette le salse.

È una portata celebre per varietà, quantità e rapporto con numeri magici. Suo venerato epicentro è il Piemonte, fra Carrù e Moncalvo, dove domina il bue grasso di razza Fassona, protagonista delle due fiere che in dicembre richiamano torme di devoti. Giovanni Goria, teorico della cucina subalpina, specifica: «Sette i tagli canonici, tirati su col forchettono dalla "vettura" dove attendono, immersi nel brodo bollente: tenerone, muscolo, scaramella, biancostato, cappello da prete, stinco, punta di petto. Sette gli ammennicoli: rollata, coda, zampino, lingua, testina, gallina, cotichino. Sette le salse: due tipi di bagnetto verde, bagnetto rosso, salsa d'avie (miele e nocchie tritate), mostarda d'uva, cren, senape gialla».

Bruno Ceretto, produttore di grandi Barolo, tra i suoi luoghi d'elezione cita il Vascello d'oro a Carrù e La Speranza a Farigliano, «dove il bollito ce l'hanno nel dna». Quanti chili di carne ci vogliono per una portata da manuale? Risposta: almeno 25. Francamente un'esagerazione. Infatti saggi principi di buonsenso ed economia ammettono correzioni al ribasso anche nelle zone vocate, purché non si cada nel lessò, risparmiata preparazione destinata al brodo casalingo.

Spostandosi sotto il Po la liturgia cambia. A Rubiera, alla Clinica gastronomica Arnaldo, dove perfino l'insalata si condisce coi ciccioli, il carrello vira verso il maiale, con zampone, prosciutto cotto affumicato, costicine. A Bologna, lo storico



Ognuno ha la sua bestia Bue grasso di Fassona in Piemonte, maiale in Emilia, gallina a Padova.

Diana, adesso rinnovato, ha tra i fedeli del suo carrello l'abituale disappetente Luca di Montezemolo.

Il Veneto è un arcipelago di bolliti, uno per provincia, però sempre impreziositi da una gallina padovana, famosa per la compattezza delle sue carni.

Tanta abbondanza richiede preparazione. In Piemonte è consigliata una tazza di brodo di manzo e cappone prima, per aprire lo stomaco, e una dopo, per aiutare la digestione:

A Mantova il brodo è colorato da un'aggiunta di lambrusco, vino popolare che conforta gli apparati digestivi più fragili. In Emilia non si disdegna qualche tortellino. Oppure si va alla Francescana da Massimo Bottura, che fa il «bollito non bollito»: cotto sottovuoto a cubi, senza mai raggiungere l'ebollizione.



TUTT'ALTRO CHE «LESSI»

**Clinica gastronomica
Da Arnaldo**
A Rubiera (Re), dal 1936
l'indirizzo di fiducia
dei cultori del genere.
Clinicagastro.com

Il Vascello d'oro
A Carrù, con 40 euro
ci si toglie la voglia
del bollito vecchio
Piemonte.
Trattoriavascello.com

Dal Bolognese
A Roma e Milano,
il locale che ha
insegnato ai romani
ad apprezzare il bollito.
Roma 06361142;
Milano 0262694843.

Diana
A Bologna, anche
grande carrello
degli arrosti e dei dolci.
Ristorantedianabologna.com

La Speranza
A Farigliano (Cn),
giovane interpretazione
di qualità della trattoria
di Langa.
Lasperanzaristorante.com

Si chiama chic carnivoro ed è una novità. C'è stato un momento in cui la macelleria sembrava una destinazione sconveniente per gli attenti alla salute e all'etica. A ondate: la Bse, l'aviarica e, mazzata finale, la presa di coscienza del trattamento di buoi, galline, oche negli allevamenti in-

tensivi, come l'ha descritto Jonathan Safran Foer in *Se niente importa*. Poi una nuova generazione di allevatori, macellai e consumatori ha ridisegnato il paesaggio: animali cresciuti in libertà, negozi sdoppiati in ristorante, attenzione ai tagli non convenzionali, clienti che sanno come e che cosa

ordinare. E adesso la nuova austerità, che alla carne restituisce il ruolo di portata nutriente e lussuosa, da godere con minor frequenza per trarne maggior soddisfazione nell'infinita varietà di rituali, simbolismi e tabù che la circondano.

Un piacere che in questa stagione



MARCIALIS RICCARDO / L'IMMAGINARIO (2)

La bistecca

Carne a temperatura ambiente, niente sale né olio, griglia rovente.

In Toscana, se volete farvi rispettare, non chiedete una fiorentina ma una bistecca. O, al massimo, «una bistecca alla fiorentina». Trovarla vera non è facile. La lombata con filetto, controfiletto e l'osso che sta in mezzo dovrebbe essere di bove chianino, animale magnifico, di grande stazza, provvisto di certificato d'origine, la cui polpa, soda, vellutata, senza un filo di grasso in più, evoca negli estimatori emozioni contrastanti. Ad Aldo Santini, specialista di gastronomia toscana, la Chianina ricordava «l'amore intenso di una femmina bruna con attributi aggressivi». Per Giovanni Manetti, proprietario della tenuta di Fontodi a Panzano in Chianti, è un cibo spirituale che unito al pane toscano e a un bicchiere di Sangiovese produce un'esperienza quasi mistica. E se un cultore, preso da nostalgia, si trovasse a Roma? Al Vero girarrostro toscano è una certezza. A Milano, dove la costata compare anche nelle pizzerie e le trattorie toscane

abbondano, la Chianina non c'è: la bistecca, alta non meno di due dita, peso da 600 grammi a un chilo, frollata al punto giusto, viene da manzi di razza tedesca, o marchigiana o romagnola.

«Perché i milanesi non sono disposti a sborsare quel 30 per cento in più che la Chianina comporta» dichiara Aimò Moroni, ristoratore toscano di gran razza che infatti la bistecca non la fa.

Pochi e primitivi i gesti per cuocerla, eppure le grigliere che spuntano come funghi la sbagliano quasi sempre. Uno, carne a temperatura ambiente, non lavata né salata; due, braci di legna ardente; tre, griglia rovente; quattro, niente olio; cinque, si gira una volta sola; sei, quando è cotta, si sala e si aggiunge una presina di pepe; sette, lama del coltello affilata ma non seghettata. Otto, per il commensale: si mastica lentamente, con concentrazione e un cantuccio di pane, servendosi a più riprese.



BRACIERI COI FIOCCHI

La Griglia di Varrone
A Lucca, pochi fronzoli, carne eccellente, ottimi salumi.
Lagrigliadivarrone.it

Lungarno 23
A Firenze, lavagna, vini al bicchiere, Chianina autentica.
Lungarno23.it

Da Burde
A Firenze, materia prima cercata con passione, dalla carne ai fagioli.
Burde.it

Toscani da sempre
A Pontassieve (Fi), cordialità e disinvoltura, bistecca verace, sui 35 euro.
Toscanidasempre.it

Osteria del Mirasole
A San Giovanni in Persiceto (Bo), griglia a legna, ricerca da appassionati di particolari tagli di carne, 051821273.

Chianti classico Badia a Coltibuono 2009 € 14. Esemplare anche nel rapporto tra qualità e prezzo.

LE BOTTIGLIE DELLA GRIGLIA

Per non sbagliare

La carne dovrebbe provenire da bove chianino: va tagliata con un coltello senza sega e masticata lentamente, con la giusta concentrazione.



Dolcetto d'Alba Coste&Fossati 2010
Vajra, € 15
Classico, ricco, sostenuto.



Sangiovese di Romagna riserva superiore Torre di Ceparano 2008
Zerbina, € 12. Robusto eppure di grande finezza.



ha il suo vertice in tre sontuosi classici: la bistecca, la caccia, il bollito, ciascuno con geografia elettiva. A quale il primato? Secondo il protocollo quattrocentesco del banchetto di nozze fra Gian Galeazzo Sforza e Isabella d'Aragona, il trio è a pari merito. Quindi perché scegliere? Lo

hanno capito bene i nuovi macellai, star dell'universo carnivoro, che sono tuttologi. La macelleria Motta a Bellinzago Lombardo ha in menu «il bue cotto intero alla brace per 10 ore», più il bollito, più lo spiedo.

I **Damini**, macelleria&affini, ad Arzignano, hanno stretto un patto

di ferro con l'allevatore di razza Limousin Alfredo Parmeggiano, alle porte di Milano, e sanno esattamente «quello che i nostri animali mangiano». Poi con la parte posteriore fanno tagliate, costate, carpacci; con quella anteriore, tanto disprezzata dai cultori della fettina, brasati e

EXTRA

GOLA
LIBRI
FILM & TV
MOSTRE
MUSICA
EVENTI
VIAGGI

LE BOTTIGLIE DELLA CACCIA



Barolo Falletto di Serralunga 2007
B. Giacosa, € 100.
L'ennesimo capolavoro di Bruno Giacosa.



Brunello di Montalcino 2006
Poggio di Sotto, € 90.
Il paradigma del Brunello moderno.



Le Cruste 2009
Alberto Longo, € 16.
Un nero di Tiroia di eccezionale armonia ed eleganza.

LA SELVAGGINA
Oggi si cucina anche con preparazioni più fresche e leggere.



Tempi moderni

Le ricette contemporanee rivisitano la cacciagione: il petto d'anatra è buono in carpaccio e il capriolo con ricciola e ciliegie.

Di François Mitterrand si sapeva che una volta all'anno trasgrediva la legge degustando in sessione segreta «les interdits», gli ortolani, prelibati pennuti che si possono apparentare ai non meno proibiti spiedi di uccellini di cui i bresciani sono inveterati mangiatori. Il problema, oltre al fatto che tutta la cacciagione, sia di piuma sia di pelo, rientra ormai fra le prelibatezze a rischio divieto, sta nella sua preparazione e nel rapporto con i palati contemporanei, i quali, benché si dichiarino avventurosi, aborriscono dai sapori selvatici e dalle frollature estreme. Per giocarci ci vuole un cuoco come Igles Corelli, cui è dedicato il capitolo di «how to» della selvaggina nella nuova collana di manuali di cucina *Le scuole*, edito da Vallardi e Gambero rosso.

Addio alle marinature a base di vini corposi e sangue e avanti con le preparazioni fresche e leggere? Si può. Per il cinghiale, ghiotto di lamponi e mirtilli, marinatura con olio,

un rosso profumato e frutti rossi; il petto d'anatra selvatica è buono in carpaccio, riposato un paio di giorni con erbe aromatiche, bucce d'arancia, sale, un filo d'olio; il carré di capriolo riesce tenero-croccante sulla pietra ollare; la birra lavora molto bene nelle cotture in tegame; il cinghiale è eccellente confit servito con insalatine fresche.

Se poi c'è l'Appennino alle spalle e l'Adriatico di fronte, si può osare l'esperanto culinario reinventando la cucina terra-mare delle massaie marchigiane. Come fa Mauro Uliassi a Senigallia, che presenta la pernice con il crostone delle sue interiora e uno spiedino di lumache di mare; o Moreno Cedroni che al Clandestino, la boutique della Madonna del pescatore, nella collezione dei «susc selvaggi» fa sfilare il capriolo e ricciola, con salsa di topinambour, sesamo nero e ciliegia.



CARNIERI PER INTENDITORI

Ispinigoli

A Dorgali (Nu), cacciagione alla griglia, atmosfera primitiva in mezzo a una campagna rude. Ci si dorme bene. Hoteliispinigoli.com

Subida

A Cormons (Go), lepri, caprioli, cervi. Al confine con la Slovenia, selvaggina di pelo trattata con sapienza. Lasubida.it

Andreina

A Loreto (An), spiedo di caccia e ricette della nonna, ma anche vena innovativa. Ristoranteandreina.it

Symposium

A Serrungarina (Pu), cucina di selvaggina fastosa, senza spigoli difficili. Symposium4stagioni.it

Atman

A Pescia (Pt), folaghe, germani, pernici. Più l'eleganza di un maestro della cucina verde. Ristoranteatman.it

stracotti. «Tutt la besta», dalle orecchie ai piedini. «Piatti pantagruelici eppure facilmente digeribili» assicura Defendente Febbrari, il dietologo più frequentato dagli chef e dai grandi golosi «a patto di avere l'accortezza di non farli seguire da dolci a base di lievito, che raddoppierebbero i tempi

di digestione». Piatti che hanno sempre valso l'uscita al ristorante perché difficili da cucinare in casa, ma che la valgono di più oggi perché la filiera telegrafica allevatore-ristoratore-consumatore taglia i costi e una buona bistecca, una tagliata, un carpaccio, possono avvicinarsi al prezzo di una

banale pizza. Tale il successo che si ragiona, come Maxelà, in termini di catene per carnivori. Ma è anche vero che il conoscitore ama mangiare nel posto migliore la cosa migliore nella stagione migliore. In queste pagine, i parametri di riferimento del meglio del meglio e dove trovarlo. ■