

Dal quotidiano

Libero

11 Agosto 2007

ELOGIO DEL POLLO

Guida spirituale per rintracciare gli antichi sapori della carne **Di Renato Farina**

La bionda d'Asti ha una pelle delicatissima, un profumo ineguagliabile, le dita affondano nella sua coscia soda. Una pollastra così non c'è neanche al Billionaire di Porto Cervo. Bravi se la trovate. Se mancate il colpo va benissimo la bianca di Saluzzo. Ma sì ch'è non vi frego, il paragone però regge in fatto di piacere della carne. Le signorine di cui sopra sono due razze di gallinelle. Fantastiche, autoctone, padane. Non ci sono soltanto la astigiana e la saluzzese, c'è la fidentina dal collo liscio. C'è la più nota padovana, ma va meglio per le uova. Quindi, scivolando sul lato maschile, il galletto livornese, ideale da mettere in padella quand'è di primo canto, giovane ma già sessualmente attivo (a differenza di quelli standard).

Ci siamo capiti. Per l'estate propongo la scoperta di un nuovo cibo esotico, rarissimo, abbastanza caro ma in fondo abbordabile. Parlo del gallinaceo ruspante, duro e persino scuro di carne, con le cosce da cui pendono cartilagini dolcissime da piluccare sotto le frasche o anche sotto le pale a vento della nostra seconda casa in montagna o in campagna, ma anche se si è in affitto al mare o si resta in città, ci trascina nell'incantamento di

un'età che fu. Non era un'età dell'oro, concordo. Ma almeno era l'età del pollo e della gallina nostrana. Quindi per queste domeniche agostane e per la settimana di Ferragosto, in casa o in trattoria, rilancio invece dell'ananas e del mango con gli scampi del Maine o l'astice che viene pizzicato con le molle nelle vasche delle pizzerie pizzeria, il pollo perniciato di Pigorini. Non c'è nulla di meglio di un galletto giovane e sodo, che cede i suoi umori al fuoco, e diventa persino croccante, ma resta un burro.

Il problema è che siamo riusciti a uccidere il pollo nella nostra testa. L'abbiamo avvilito a flaccido essere senza niente da darci, con un sapore sempre uguale dovunque si addenti anche senza denti, tanto è pappina.

Si tratta allora di mettersi alla cerca del pollo ruspante. Ce ne sono. Chi ha due metri d'orto, potrebbe cominciare a fabbricarselo lui. Sotto casa mia, in una corte misteriosamente preservata dai box seminterrati, si aggirano ancora galli fulvi che lanciano il loro canto prima dell'alba. Sono riuscito ad aggiudicarmi un gallettino. Mai assaggiato niente di simile, cucinato con

i peperoni. Così questa estate invece dei soliti pesciazzi rivieraschi, che con il caldo si disfano già in acqua, propongo questo tuffo nella tradizione. Si parla spesso di cucina mediterranea e si finisce per sedersi sui maccheroni e il pesce azzurro. C'è qualcosa di padano ma anche di molto romano nei polli e di quasi africano nelle faraone. Ancora nel dopoguerra erano il massimo della vita. Le osterie si chiamavano del Gallo d'oro. Adesso devono ripiegare su nomi di pappagalli.

Devo la riscoperta del pollo ad un incontro imprevisto. Luciano Pigorini venne a libero quando scoppiò la famosa epidemia aviaria. Il consumo di bestie piumate era crollato: paura ingiustificata. Ma i grandi allevatori specularono: «Guardatevi dai ruspanti, che stanno all'aperto». Arrivò Pigorini. Disse: «Sfido chiunque a contagiare una delle mie creature, i microbi gli fanno un baffo». Sbattè sul tavolo un suo pollo, una specie di atleta greco. Pigorini convive con polli allo stato brado. Per diventare tale un pollo ci mette quattro mesi. Le anatre e le faraone pure. Costano quasi dieci euro al chilo, invece di tre o cinque, ma è un'altra cosa. Pigorini ha trasformato la cascina di famiglia in un'azienda agricola modernissima, cioè antica ma pulita (Viustino 65, Viustino di San Giorgio, in provincia di Piacenza, tel. 0523. 530169 www.viustino65.com info@viustino65.com). Ci sono 5000 animali all'aperto come una volta, li macella direttamente: galletti, galline, capponi, anatre, oche e germani reali. Andateci come allo zoo, ma qui le bestie sono felici. Non si sa se poi muoiono contente, ma di certo non piangono da vive. In giro ci sono altri allevamenti di gran livello, ma sono faccende quasi domestiche. Salvo Pigorini e il piemontese Greppi (Cascina Moncucco - Vercelli, tel. 0161.313176, superlativo per i piccioni) non c'è nulla di simile in Italia. In Francia invece hanno

inventato un prodotto, la pollastra di Bresse: non esisteva, hanno selezionato una razza a tavolino, con la zampa blu per distinguerla, e le esportano come lo Champagne. Noi zero. A livello industriale Amadori sta cercando di reintrodurre il pollo ruspante (il Campeese, allevato in Puglia), non è male, ma resta ancora scivoloso.

Senza rincorrere l'impossibile intanto potete andare dal vostro macellaio, fidarvi. Per il pollo arrosto - il semplice elementare pollo da mettere in pentola con un po' d'olio sale pepe odori e un bicchiere di brodo o birra - ci vorrebbe una gallinella, più paffuta e tonda del maschio, ma dovrebbe essere di centoventi giorni minimo. Ci vorrà più tempo per cuocerla, ma è una sciccheria con le patate fritte. Se è di una delle marche famose, è decente, ma sappiate che ci ha messo solo trentacinque giorni dall'uovo alla pentola. Scegliete piuttosto polli che hanno ancora testa e zampe, fateveli pulire, tenete i fegatelli da parte per un risottino (fegatelli da cuocere con un po' di burro e salvia e un mezzo bicchiere di Marsala ecco).

I galli di Brenno, in pianura padana, erano come dice la parola stessa specialisti di polli selvatici, i quali svolazzavano nei boschi come i tacchini in America. I romani allevarono, dando loro legumi e farro. Dopo aver sconfitto Cartagine a Roma arrivarono le galline faraone, ricercatissime da Annibale che le chiamava polli di Numidia: venivano servite insieme alle gru, più coriacee. I longobardi impararono a cucinare la faraona nell'argilla fresca messa in forno.

Il secolo scorso, la fine del pollo. Un po' come la scuola, diventando di massa, ha perso in meritocrazia: in America cominciarono ad allevare il pollo in batterie verticali, quaranta per metro quadro, già negli anni 20. Da

noi nel dopoguerra. Risultato: prezzi bassissimi, ma plastica. E nei ristoranti nessuno ordina più pollo, perché teme di ritrovarsi collosità in bocca.

Invece, coraggio. Anche se pensate a un picnic con barbecue, lasciate in freezer le salamelle, impegnatevi sul pollo. Prendetelo di quelli grassi e giovani. Apritelo sulla schiena. Lavatelo. Appiattitelo anche con il pestabisticche. Spalmatelo di olio extravergine di oliva, metteteci sale e pepe di Cayenna, rosmarino. Il fuoco ha da essere vivissimo. Ponetelo sulla pietra ollare o sulla griglia o sulla lastra rovente, prima l'interno,

poi il lato della pelle. Otto-dieci minuti, non di più per parte. Voilà. Una Bonarda fresca, un Morellino di Scansano. Insalatina con olio aceto e acciuga frantumata con la forchetta, un po' di senape di Digione. Chi vuole esagerate, prenoti per Ferragosto all'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano in Badia (Bolzano) tel. 0471.84950. Il magnifico chef Norbert Niederkotler agghinderà un pranzo a base di pollo e faraona sublimi. Come cantava Fred Bongusto: spaghetti pollo insalatina e una tazzina di caffè. Lui diceva a Detroit. Ma si può fare anche a Forte dei Marmi, a Courmayeur e persino a Buccinasco.

Riscoperte

ELOGIO DEL POLLO

Guida spirituale per rintracciare gli antichi sapori della carne

segue dalla prima
RENATO FARINA

(...) padane. Non ci sono soltanto la astigiana e la saluzzese, c'è la fidentina dal collo liscio. C'è la più nota padovana, ma va meglio per le uova. Quindi, scivolando sul lato maschile, il galletto livornese, ideale da mettere in padella quando è di primo canto, giovane ma già sessualmente attivo (a differenza di quelli standard).

Ci siamo capiti. Per l'estate propongo la scoperta di un nuovo cibo esotico, rarissimo, abbastanza caro ma in fondo abbordabile. Parlo del gallinaceo ruspante, duro e persino scuro di carne, con le cosce da cui pendono cartilagini dolcissime da piluccare sotto le frasciole anch'esse sotto le pale a vento della nostra seconda casa in montagna o in campagna, ma anche se si è in affitto al mare o si resta in città, ci trascina nell'incantamento di un'età che fu. Non era un'età dell'oro, concordo. Ma almeno era l'età del pollo e della gallina nostrana. Quindi per queste domeniche agostiane e per la settimana di Ferragosto, in casa o in trattoria, rilancio invece dell'ananas e del mango con gli scampati del Maine o l'astice che viene pizzicato con le molle nelle vasche delle pizzerie pizzeria, il pollo pernicioso di Pigorini. Non c'è nulla di meglio di un galletto giovane e sodo, che cede i suoi umori al fuoco, e diventa persino croccante, ma resta un burro.

Il problema è che siamo riusciti a uccidere il pollo nella nostra testa. L'abbiamo avvilto a flaccido essere senza niente da darci, con un sapore sempre uguale dovunque lo si addenti anche senza denti, tanto è pappina.

Si tratta allora di mettersi alla cerca del pollo ruspante. Ce ne sono. Chi ha due metri d'orto, potrebbe cominciare a fabbricarselo lui. Sotto casa mia, in una corte misteriosamente preservata dai box seminterrati, si aggirano ancora galli fulvi che lanciano il loro canto prima dell'alba. Sono riuscito ad aggiudicarmi un gallettino. Mai assaggiato niente di simi-

le, cucinato con i peperoni. Così questa estate invece dei soliti pesciccioli rivieraschi, che con il caldo si disfano già in acqua, propongo questo tuffo nella tradizione. Si parla spesso di cucina mediterranea, e si finisce per sedersi sui maccheroni e il pesce azzurro. C'è qualcosa di padano ma anche di molto romano nei polli e di quasi africano nelle faraone. Ancora nel dopoguerra erano il massimo della vita. Le osterie si chiamavano del Gallo d'oro. Adesso devono ripiegare su nomi di pappagalli.

Devo la riscoperta del pollo ad un incontro imprevisto. Luciano Pigorini venne a Libero quando scoppiò la famosa epidemia aviaria. Il consumo di bestie piumate era crollato: paura ingiustificata. Ma i grandi allevatori specularono: «Guardatevi dai ruspanti, che stanno all'aperto». Arrivò Pigorini. Disse: «Sfido chiunque a contagiare una delle mie creature, i micrrobi gli fanno un baffo». Sbattè sul tavolo un suo pollo, una specie di atleta greco. Pigorini convive con polli allo stato brado. Per diventare tale un pollo ci mette quattro mesi. Le anatre e le faraone pure. Costano quasi dieci euro al chilo, invece di tre o cinque, ma è un'altra cosa. Pigorini ha trasformato la cascina di famiglia in un'azienda agricola modernissima, cioè antica ma pulita (Viustino65, Viustino di San Giorgio, in provincia di Piacenza, tel. 0523. 530169 www.viustino65.com info@viustino65.com). Ci sono 5000 animali all'aperto come una volta, il macella direttamente: galletti, galline, capponi, anatre, oche e germani reali. Andateci come allo zoo, ma qui le bestie sono felici. Non si sa se poi muoiono contente, ma di certo non piangono da vive. In giro ci sono altri allevamenti di gran livello, ma sono faccende quasi domestiche. Salvo Pigorini e il piemontese Greppi (Cascina Moncuoco - Vercelli, tel. 0161.313176, superlativo per i piccioni) non c'è nulla di simile in Italia. In Francia invece hanno inventato un prodotto, la pollastra di Bresse: non esisteva, hanno selezionato una razza a tavolino,

LAHIT

ANTICA TRATTORIA ALLE ROSE
Via Gasparo da Salò, 33 (Bs)
tel. 0365 43220

VILLA SERBELLONI
Via Roma 1, Bellagio (Co)
tel. 031 950216

PIERINO PENATI
Via XXIV Maggio, 36 Viganò (Lc); tel. 039956020

ANTICA OSTERIA DEL PONTE
Piazza Negri, 9 Cassinetta di Lugagnano (MI) tel. 02 9420034

ANTICA OSTERIA DEL TEATRO
Via Verdi, 10 (Pc) tel. 0523 323777; riapre il 25 agosto

DA VITTORIO
Via Cantalupa 17 Brusaporto (Bg); tel. 035-681024; riapre il 26 agosto

DABAUDRACCO
Corso Vittorio Emanuele Secondo, 62 Torino; tel. 011 545582

DA CAMPAGNOLI
Al centro di Milano, corso Vercelli, 14; tel. 02 48005361

con la zampa blu per distinguerla, e le esportano come lo Champagne. Noi zero. A livello industriale Amadori sta cercando di reintrodurre il pollo ruspante (il Campe, allevato in Puglia), non è male, ma resta ancora scivoloso.

Senza rincorrere l'impossibile intanto potete andare dal vostro macellaio, fidarvi. Per il pollo arrosto - il semplice elementare pollo da mettere in pentola con un po' d'olio sale pepe odori e un bicchiere di brodo o birra - ci vorrebbe una gallinella, più paffuta e tonda del maschio, ma dovrebbe essere di centoventi giorni minimo, ci vorrà più tempo per cuocerla, ma è una sciecheria con le patate fritte. Se è di una delle marche famose, è decente, ma sappiate che ci ha messo solo trentacin-

TRE RICETTE RUSPANTI

Bianco di pollo
CON CAPONATINA DI MELANZANE

Preparazione:
In una casseruola metti il brodo, quando inizia a bollire immergi 400 gr. di petti di pollo e fatti cuocere dolcemente per 20 minuti. Toglili dal fuoco lasciandoli nel liquido di cottura. In una padella scaldi l'olio di arachide e friggi separatamente le verdure, procedendo prima con e melanzane, poi con le cipolle bianche e infine con il sedano. In una bastardella prepara la caponatina mescolando i tocchetti di verdure fritte, i dadini di polpa di pomodoro, i capperi, le olive tritate finemente, due cucchiaini di aceto balsamico, tre di olio d'oliva, sale e pepe. Taglia i petti di pollo in filetti. Poni nel centro dei singoli piatti due grossi cucchiaini di caponatina e contorniala con i filetti a raggiera. Condisci il tutto con una vinaigrette preparata emulsionando due cucchiaini d'olio extravergine con uno d'aceto balsamico

Autore della ricetta:
Filippo Chiappini Dattilo

Diavola
Il pollo, senza collo, zampe e punta delle ali, va aperto lungo il dorso e sciacciato. Durante la cottura, sotto il grill o alla brace, si spennella con olio e pepe con un rametto di rosmarino. Il pollo alla diavola si può fare sulla griglia, sulla piastra e nella pentola di rame stagnata con un peso sopra

Fricassee
Versione nostrana della francese fricassée. Ai tocchetti di pollo dissotato, rosolati con vino bianco e cotti con poco brodo, si aggiunge salsa d'uovo, limone e prezzemolo

que giorni dall'uovo alla pentola. Scegliete piuttosto polli che hanno ancora testa e zampe, fateveli pulire, tenete i fegatelli da parte per un risottino (fegatelli da cuocere con un po' di burro e salvia e un mezzo bicchiere di Marsala secco).

I galli di Brenno, in pianura padana, erano come dice la parola stessa specialisti di polli selvatici, i quali svolgevano nei boschi come i tacchini in America. I romani li allevavano, dando loro legumi e fieno. Dopo aver sconfitto Cartagine a Roma arrivarono le galline faraone, ricercatissime da Annibale che le chiamava polli di Numidia: venivano servite insieme alle gru, più coriacee. I longobardi impararono a cucinare la faraona nell'argilla fresca messa in forno. Il

secolo scorso, la fine del pollo. Un po' come la scuola, diventando di massa, ha perso in meritoria: in America cominciarono ad allevare il pollo in batterie verticali, trenta-quaranta per metro quadro, già negli anni 20. Da noi nel dopoguerra. Risultato: prezzi bassissimi, ma plastica. E nei ristoranti nessuno ordina più pollo, perché teme di ritrovarsi collosità in bocca.

Invece, coraggio. Anche se pensate a un picnic con barbecue, lasciate in freezer le salamelle, impegnatevi sul pollo. Prendetelo di quelli grassi e giovani. Apritelo sulla schiena. Lavatelo. Appiattitelo anche con il pestabisteche. Spalmatelo di olio extravergine di oliva, metteteci sale e pepe di Cayenna, rosmarino. Il fuoco ha da

essere vivissimo. Ponetelo sulla pietra ollare o sulla griglia o sulla lastra rovente, prima l'interno, poi il lato della pelle. Otto-dieci minuti, non di più per parte. Voilà. Una Bonarda fresca, un Morellino di Scansano. Insalatina con olio aceto e acciuga frantumata con la forchetta, un po' di senape di Digione. Chi vuole esagerare, prenoti per Ferragosto all'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano in Badia (Bolzano) tel. 0471.84950. Il magnifico chef Norbert Niederkofler aggghinderà un pranzo a base di pollo e faraona sublimi. Come cantava Fred Bongusto: spaghetti pollo insalatina e una tazzina di caffè. Lui diceva a Detroit. Ma si può fare anche a Forte dei Marmi, a Courmayeur e persino a Buccinasco.

AZIENDA AVICOLA VIUSTINO, 65

Loc Viustino, 65 - 29019 San Giorgio P.no - Tel. 0523 530169 - Fax. 0523 520456 - info@viustino65.com - www.viustino65.com