

Dal

Quotidiano Nazionale

10 Aprile 2005

LA BUONA TAVOLA, CUCINATI DA RASPELLI

C'E' POLLO E POLLO...

I Volatili sono allevati alla maniera antica

La carne si staccava come nulla dalle ossa; non era affatto troppo cotta, ma era proprio un problema di allevamento, e poi quella polpa, così insipida, priva di forza, più insulsa che leggera ... Che senso aveva coprirla con salse salsine e salsone per darle una qualche parvenza di gusto? E questo succedeva per i polli, per le galline, anche per i capponi ... Insomma, i giorni di festa, invece di essere un rito della bontà, un rito della gola, erano i giorni della rabbia.

Poi, però, lui ha detto basta. Poi, però, lui ha dato una svolta alla sua vita ... Noi, comuni mortali, ci limitiamo a protestare, ad inveire, lui è passato all'azione pratica e, arrivato al quarto decennio di vita, si è trasformato in allevatore di piccole tradizionali golosità, di piccoli animali legati dai secoli a Terra, Territorio e Tradizione. Lui, le mie Tre T, le ha messe davvero in pratica.

Lui è Luciano Pigorini, perito agrario, classe 1963, rimasto orfano a 19 anni quando il papà morì, cinquantenne, di infarto.

Nella sua vita ha fatto vari mestieri: concessionario di moto, dirigente aziendale, poi, un pugno di anni fa, la svolta ed il ritorno alla campagna, alla terra da cui ha origine la sua

famiglia.

Il nonno abitava poco lontano da qui; il papà aveva comperato una cascina, una casa colonica e lui, Luciano, è ritornato all'origine: ha fatto qualche mutuo (non devono essere stati pochi), ha comperato pezzi di terra uno dopo l'altro ed ora manda avanti una azienda agricola con macello annesso che è una chicca.

Siamo in quella zona di golosità, insospettate e sconosciute, che è la provincia di Piacenza, una terra" che sa vendere meno di altre le sue valenze gastronomiche ma che è piena di cose da scoprire: qualche settimana fa vi ho raccontato del culatello di Monticelli d'Ongina, oggi uscite dall'Autosole a Piacenza sud, andate a San Giorgio Piacentino, prendetè la strada per Carpaneto e Castell'Arquato. Un pugno di chilometri fuori San Giorgio, un cartello vi farà deviare, sulla vostra destra, verso questa frazioncina da nulla, Viustino, che ha dato il nome all'azienda di Luciano Pigorini (Viustino 65, Viustino di San Giorgio Piacentino, tel. 0523.530169 www.viustino65.com info@viustino65.com).

I campi ed i prati di proprietà attorno all'azienda producono foraggi e granaglie che vengono dati ai 4.500-5.000 «animali di bassa corte» che vengono

allevati alla maniera antica: polli, galletti, capponi, galline, anatre, oche, germani reali arrivano qui ad un giorno dalla nascita (e in futuro nasceranno proprio a Viustino, in azienda). I piccoli vengono messi, divisi per razze, nei box riscaldati in quella che una volta era la stalla della bellissima grande cascina padana poi, al momento giusto, vengono spostati negli enormi recinti all'aperto, dove sono liberi di andare e venire, scorrazzare, bere e mangiare a loro piacimento. Ogni animale ha disposizione qualche cosa come dieci metri quadrati, all'aperto; è libero di becchettare fuori, sul terreno, oppure, se fa freddo, di rientrare quando vuole e come vuole sotto i tendoni, al coperto.

Dietro la fattoria in un piccolo macello, purtroppo moderno, si preparano per la vendita al dettaglio, cosce, petti, galletti farciti...

Gli animali vivono tre volte più a lungo che nelle produzioni industriali: non li disturba nemmeno il terrificante periodico boato dei caccia militari che arrivano collano dal vicino aeroporto di San Damiano.



EDOARDO RASPELLI

CUCINATI DA RASPELLI Una fattoria nel Piacentino

C'è pollo e pollo...

I volatili sono allevati alla maniera antica

La carne si staccava come nulla dalle ossa: non era affatto troppo cotta, ma era proprio un problema di allevamento, e poi quella polpa, così insipida, priva di forza, più insulsa che leggera... Che senso aveva coprirla con salse salsine e salsone per darle una qualche parvenza di gusto? E questo succedeva per i polli, per le galline, anche per i capponi... Insomma, i giorni di festa, invece di essere un rito della bontà, un rito della gola, erano i giorni della rabbia. Poi, però, lui ha detto basta. Poi, però, lui ha dato una svolta alla sua vita... Noi, comuni mortali, ci limitiamo a protestare, ad inveire, lui è passato all'azione pratica e, arrivato al quarto decennio di vita, si è trasformato in allevatore di piccole tradizionali golosità, di piccoli animali legati dai secoli a Terra, Territorio e Tradizione. Lui, le mie Tre T, le ha messe davvero in pratica. Lui è Luciano Pigorini, perito agrario, classe 1963, rimasto orfano a 19 anni quando il papà morì, cinquantenne, di infarto.

Nella sua vita ha fatto vari mestieri: concessionario di moto, dirigente aziendale, poi, un pugno di anni fa, la svolta ed il ritorno alla campagna, alla terra da cui ha origine la sua famiglia. Il nonno abitava poco lontano da qui: il papà aveva comperato una cascina, una casa colonica e lui, Luciano, è ritornato all'origine: ha fatto qualche mutuo (non devono essere stati pochi), ha comperato pezzi di terra uno dopo l'altro ed ora manda avanti una azienda agricola con macello annesso che è una chicca. Siamo in quella zona di golosità, insospettite e sconosciute, che è la provincia di Piacenza, una terra che sa vendere meno di altre le sue valenze gastronomiche ma che è piena di cose da scoprire: qualche settimana fa vi ho raccontato del culatello di Monticelli d'Origina, oggi uscite dall'Autosole a Piacenza sud, andate a San Giorgio Piacentino, prendete la strada per Carpaneto e Castell'Arquato. Un pugno di chilometri fuori San Giorgio, un cartello vi farà deviare, sulla vostra destra, verso questa

frazioncina da nulla, Viustino, che ha dato il nome all'azienda di Luciano Pigorini (Viustino 65, Viustino di San Giorgio Piacentino, tel. 0523.530169 www.viustino65.com info@viustino65.com). I campi ed i prati di proprietà attorno all'azienda producono foraggi e granaglie che vengono dati ai 4.500-5.000 «animali di bassa corte» che vengono allevati alla maniera antica: polli, galletti, capponi, galline, anatre, oche, germani reali arrivano qui ad un giorno dalla nascita (e in futuro nasceranno proprio a Viustino, in azienda). I piccoli vengono messi, divisi per razze, nei box riscaldati in

quella che una volta era la stalla della bellissima grande cascina padana poi, al momento giusto, vengono spostati negli enormi recinti all'aperto, dove sono liberi di andare e venire, scorrazzare, bere e mangiare a loro piacimento. Ogni animale ha a disposizione qualche cosa come dieci metri quadrati, all'aperto; è libero di becchettare fuori sul terreno, oppure, se fa freddo, di rientrare quando vuole e come vuole sotto i tendoni, al coperto. Dietro la fattoria in un piccolo macello, purtroppo moderno, si preparano per la vendita al dettaglio, cosce, petti, galletti farciti... Gli animali vivono tre volte più a lungo che nelle produzioni industriali: non li disturba nemmeno il terrificante periodico boato dei caccia militari che arrivano e decollano dal vicino aeroporto di San Damiano.



Comprare mangiare dormire

A poche centinaia di metri dall'Azienda Agricola Viustino 65 (Viustino di San Giorgio Piacentino, tel. 0523.530169 www.viustino65.com) dove avrete fatto la spesa di animali di bassa corte e dei loro tagli (potrete trovare anche i grandi culatelli di Monticelli d'Origina stagionati da Alberto Carretti), ecco una casetta da nulla che non dovrete perdere. La Trattoria Paganuzzi Lorenzo (Viustino di San Giorgio Piacentino, tel. 0523.530124, chiuso lunedì. La sera è aperto solo venerdì sabato e domenica) sarà una sorpresa: in un ambiente ruspante avrete affettati casalinghi che sono succulenti e, soprattutto, i classici pisarei e fasoi della tradizione. Ma non perdetevi assolutamente i tortelli di ricotta al grana padano e burro fuso che sono addirittura a livello mondiale.



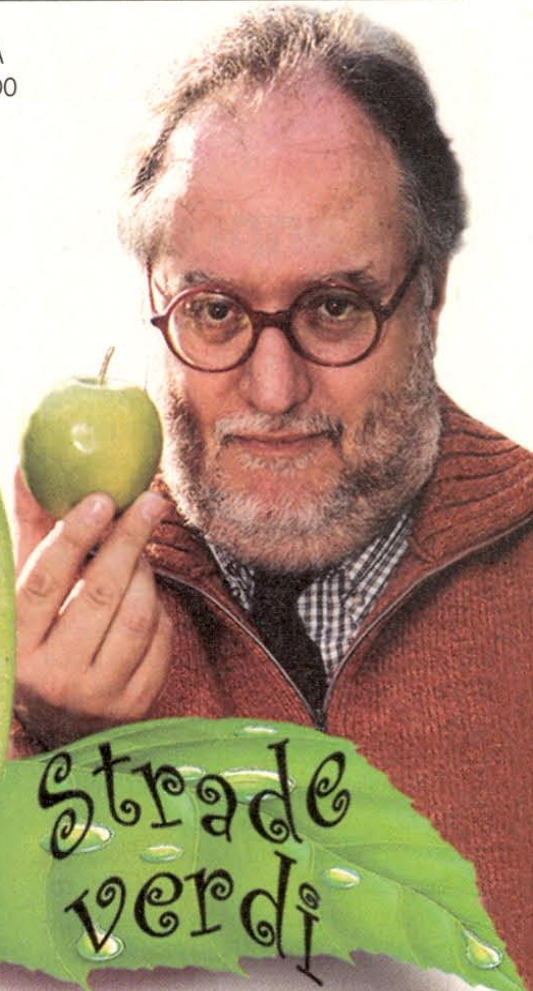
Un'altra meta altrettanto agreste ma meno «ruspante» è l'Antica Osteria della Pesa (via Valle 195, Carpaneto, località Travazzano, tel. 0523.852875 www.osteriadellapesa.it info@osteriadellapesa.it). In mezzo alla campagna spunta con la sua insegna semplice un'altra grossa casa annosa. La sorpresa è sul retro dove l'oscurità è bucata dalle mille luci della bella facciata che illuminano anche il parcheggio. Si attraversa uno scampolo di verde ed eccovi nelle salette ovattate di un ristorante mandato avanti con amore da tutta una famiglia. Qui trovate piatti del territorio spruzzati anche dalla fantasia della gioventù. Un albergo comodo ed efficiente è all'uscita dell'Autostrada del Sole al casello di Piacenza Nord, anche se amministrativamente l'indirizzo, è lombardo: Motel Nord, via I Maggio 3, Guardamiglio, L.O. 0377.51223 www.motelnord.com info@motelnord.com.

E. Ras.

**La cucina del Bongustaiò
La pasta è... in edicola**



LA META DI QUESTA SETTIMANA È VIUSTINO, UN PICCOLO PAESE IN PROVINCIA DI PIACENZA, DOVE GALLETTI, CAPPONI E ANATRE VENGONO ALLEVATI IN MODO RUSPANTE, SECONDO LA TRADIZIONE. L'AUTORE DELLA PUNTATA È FABRIZIO BERLINCIONI, LA REGIA È A CURA DI MICHELE ZITO



La sosta

Nella poco conosciuta campagna piacentina, dopo essersi fatti spiegare bene la strada, in un angolo agreste, di fronte alla pesa pubblica lungo la stradella, una casotta annosa è stata rimessa a nuovo con intelligente mano leggera lasciando alle intime salette il fascino della semplicità. In un ambiente di tono rustico elegante, i frutti del lavoro di tutta una famiglia: salumi locali, baccalà in presentazioni originali, capesante arrostiti, tortelli di erbette, i classici pisarei e fasoi, batù d'oca, guancia di manzo. ANTICA OSTERIA DELLA PESA, via Valle 195, Travazzano di Carpaneto (PC), tel. 0523.852875. Chiuso lunedì e martedì.

I sapori

Nel centro di questa frazioncina da nulla, tra case vecchiotte, prati e campi coltivati, una semplice trattoria di paese con le TV accesa e gli operai dallo stuzzicadenti in bocca. Eppure, in questa chiave dimessa (con gabinetti da ristrutturare e vini da dimenticare), i salumi fatti in casa sono eccezionali, i tortelli di ricotta e spinaci conditi con burro fuso e Parmigiano Reggiano assolutamente da fine del mondo. Carni "normali" e carrellino dei dolci casalinghi da non perdere. Conto piccolino e tanta voglia di tornare. TRATTORIA PAGANUZZI LORENZO, Viustino di San Giorgio Piacentino (PC), tel. 0523.530124. Chiuso tutto lunedì. Aperto solo a mezzogiorno e nelle sere di venerdì, sabato e domenica.

Strade verdi

a cura di Edoardo Raspelli



La ricerca del gusto perduto

Edoardo Raspelli, questa settimana siete in Emilia Romagna. In quale piccolo e nascosto borgo?

«Nella bassa piacentina tra San Giorgio Piacentino a Carpaneto. Esattamente a Viustino: è una piccola frazione con un gruppo di case».

Ha una storia curiosa da raccontarci?

«Ho conosciuto un signore che ha fatto diversi mestieri, ma il suo pallino era quello di riscoprire i sapori ormai dimenticati».

Quindi mangiare "come una volta"?

«Sì. Ha voluto recuperare gli antichi sapori e lo ha fatto partendo da Viustino, il paese dove è nato il nonno e dove il padre gli ha lasciato una casa antica e un appezzamento».

E in questo terreno...

«Da un po' di anni alleva animali di bassa corte: galletti, capponi, polli, anatre... Circa cinquemila animali e ogni esemplare ha a disposizione dieci metri cubi di terreno».

Sono liberi di razzolare?

«Sono liberi all'interno di spazi recintati che li proteggono dagli attacchi delle volpi o altro. C'è

una casettina dove si possono riparare dal sole, dalla pioggia e per la notte».

Dove nascono gli animali?

«In futuro nasceranno qui, ma per il momento vengono presi i piccoli che hanno solo un giorno di vita e messi nella stalla adibita a nursery. Comunque sono tutti nati in Italia».

Come vengono nutriti?

«A seconda della razza con erba e granaglie. Rimangono nella nursery il doppio del tempo rispetto a quelli allevati a livello industriale».

I costi?

«Decisamente superiori per l'allevamento e successivamente per l'acquisto da parte del consumatore. Ma li valgono».

Dove sono venduti?

«Il proprietario ha un piccolo macello e vengono venduti al dettaglio nella sua azienda, a

Viustino. Prepara sottovuoto l'anatra, il galletto farcito e altre delizie».

Consigli per il consumatore?

«Facciamo vedere come distinguere un animale allevato in modo ruspante dagli altri. Osservando le zampe, la consistenza della carne, il colore, la cresta e i bargigli».

La gag finale?

«Per un goloso come me è inevitabile che non mi piacciono i polli...».

Barbara Gubellini invece ci insegna qualcosa di utile sul riciclo.

«Darà una risposta alle domande sul riciclo completo della carta, dal cassonetto fino alla sua nuova destinazione, una volta lavorata. Ci farà quindi scoprire tutte le fasi, che vanno dalla piattaforma, dove la carta viene raccolta e ripulita, alla cartiera, dove avviene il riciclo vero e proprio, per finire alla cartotecnica, cioè l'azienda che prepara la carta riciclata per la sua nuova funzione».

(intervista raccolta da Alessandra Capato)

