

il capretto

ALBERTO CAPATTI

La cucina non è immune dai restauri storici: dal falso antico e dalle mascherate. Mettiamo di comprare dal macellaio un capretto. Se non hai ospiti verdi e vegetariani puoi scegliere di prepararlo alla romana nelle due varianti antica e moderna. Per la prima, o il bello stile di una ricetta consistente nella parsimonia del dettato, diremmo prendi un capretto salato e mettilo al forno. Haedum asperges sale puro et mitte in fornurn. Tutto qui? Ovvamente questa è solo la radice dell'uso latino viene poi la salsa: olio garum, cipolle tagliate a fettine, pepe (erbe tritate e delle prugne snocciolate («damascena enucleata»). L'insieme è ricodificato da Ilana Gozzini Giacosa in «A cena da Lucullo» (Piemme) pp. 208 L. 35.000). Prova con o senza «garum» o addirittura nel modo sopradetto da nbattezzarsi a piacere per esempio «alla legionaria» dato l'amore stonco e documentato degli accampamenti e dei manipoli per tale sorta di carne che presentava il vantaggio di tratterrere a passo di mille tutta la giornata e di farsi spozzare dopo un

corto belato la sera.

Una variante di quella classica e la preparazione neoromana o romanacca. Propende remmo per collocarla fra Gioacch no Belli e l'unità d'Italia, ma lo stile papal pastonle e pal pastorale sono ancora di moda ancorche fuoreggi il forno a micro onde. L'agnus Dei subisce dai preti la medesima sorte ricevuta dai legionari con qualche differenza non solo di salsa. Infatti contano la coda nera, il latte materno e l'erbetta bruciata che - si badi bene - è intrisa di tutte le acque minerali dell'agro laziale. Solo questo è il vero capretto: ci racco-

manda Giuseppe Mantovano ne «La cucina italiana origini, storia e segreti» (New Compton pp. 384 L. 30.000). Volete la ricetta? Gli viene da Renato Sentuti, eccola:
«Prendere il capretto pulirlo lavarlo asciugarlo ecc ecc. Quindi pilotarlo con spicchi d'aglio pestato col pugno, rosmarino, foglie di alloro, legare il capretto con spago di canapa bagnarlo bene di vino bianco e dopo salarlo e impearlo. Mettere al forno con olio extra vergine» (seguono i tocchi di patate per chi

ama).

Bella scoperta, direi qualcuno. Vorrei allora attirare l'attenzione su due gesti da praticarsi imitando lo schietto caprarolo: pestare ilaglio con il pugno, legare carne ed arti con canapa. Non trascuratene uno solo. In essi c'è tutta la decadenza dell'urbe, già olezzante di garum e prugne damascene rinata fra i ruderi cosparsi di caprile sterco e di erba giallina dolce ombra alla fronte del pastore dal cui pugno appunto l'aglio sprizza pungente.

Perché tanta arte e così antica memoria? Anche la cucina s'indora di un umanesimo crepuscolare, b'ascando il sermone eccero n'ano con la lingua zerga? Dobbiamo arrendere all'evidenza un capretto richiede un'ara una fiamma, qualche foglia che facciano da trionico contrappunto al cruento sacrificio della sua vita. Oppure questi son tutti vezzi, dimostrazioni un po' r'icole ma divertenti. Insomma late come volete, scegliete il peplio o i forti pelam, per il vostro teatrino domestico o la maniera spiccata che va a gas. Ma non illudetevi di mangiare senza esser un poco partecipi della storia patria, una storia che nasce e si

dilunga come gregge nel paesaggio mediterraneo. Se qualcuno infine preferirà deporre il capretto su una foglia di alluminio sottoposta agli infrarossi e accompagnarla ricordando le ultime vacanze in Corsica ad una polenta di castagne, vorrà dire che opta decisamente per i tempi moderni, nei quali peraltro queste carni secche tanto improprie al foraggio industriale e all'ormone paiono un retaggio della misera antica.

Ricordati dunque Haedum asperges sale puro et mitte in fornurn e fa quello che vuoi prendi un ricettario o segui i consigli della mamma sapendo che le tue mani a tua insaputa muoveranno la macchina del tempo fino all'ultima immagine non consumabile non macellabile apocalissica ovina e umana. Benetton e il suo gregge indato. Morale: la natura commestibile cede ormai il passo a pun segni senza vita e senza morte immateriali come carte di credito. Rimarrà la consolazione di mettere soldi in denti in mancanza di ovini lo spot successivo con bastoncini di merluzzo e tonno in scatola.

Da cibo sacro a rito quotidiano

DECIO G. CARUGATI

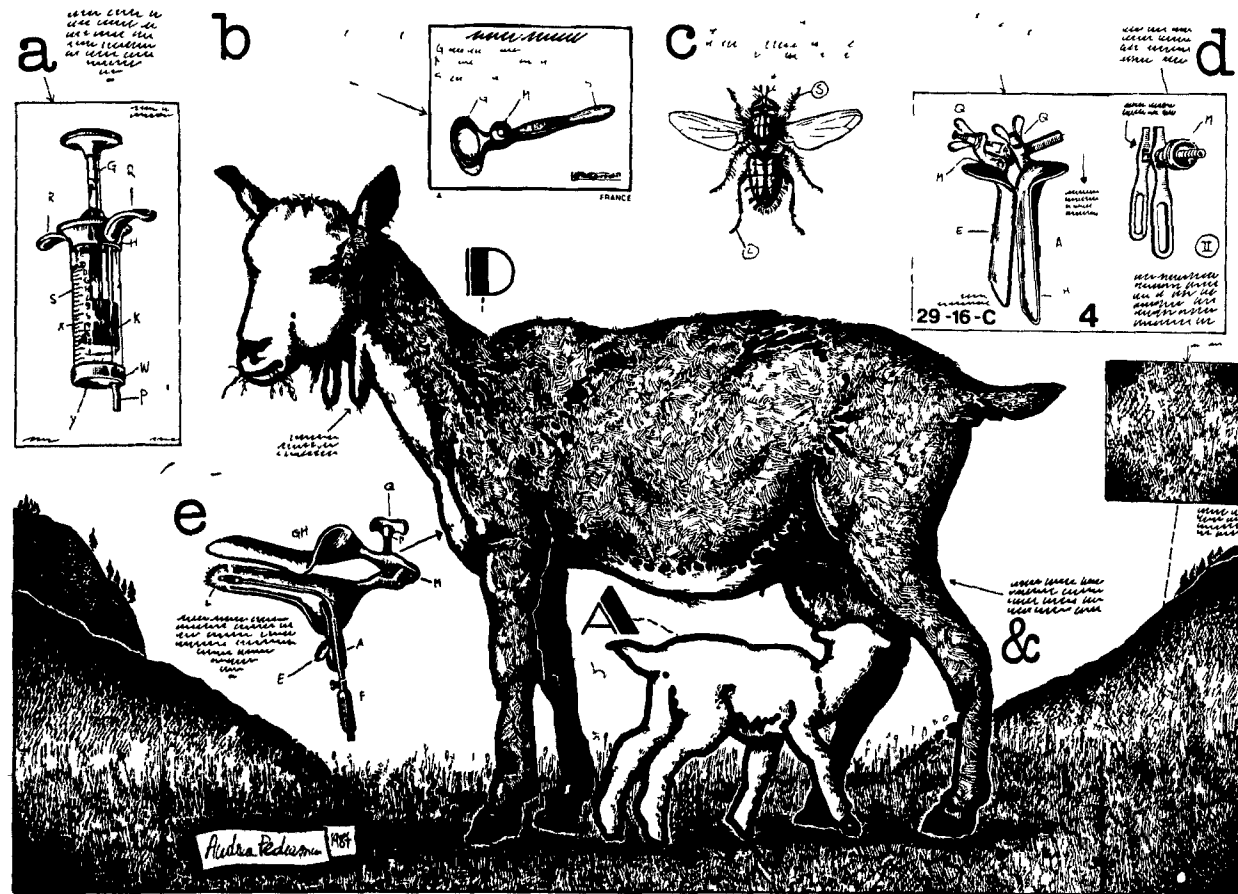
Il nato di capro conclude la breve esistenza al termine del primo anno. Il capretto che non matura capro trova largo consenso. Oggi infatti con l'agnello non è più rito di celebrazione festiva ma consuetudine giornaliera. Le macellerie non limitano la presenza di queste carni alla sola Pasqua. Quindi non trionfale saluto alla primavera ma possibile ragione quotidiana. Massima attenzione al mutare delle abitudini. Non basta la tradizione a suggerire modo e maniera di confezionare. Occorre tirare da essa spunto e andare oltre. Reputo importante togliere alla carne il sapore di stallo a tale scopo provvedo con la concia in vino bianco secco, bacche di ginepro lauro e chiodo di garofano. Passo poi alla lavorazione dando ad essa senso di norma e non di eccezione. Considero cioè non l'animale intero che è l'eccezione il trionfo ma le singole parti dando ad esse opportuna destinazione mirata ad esaltare il materiale. Tengo presente che la cottura deve risultare sicura all'esterno e rosata all'interno. Tempi brevi. Rapporti alle pezature. Quanto ai condimenti siano aromi e sapori naturali. Non prevarcanti. Offendano però la delicatezza e il profumo del risultato.

Coscio dissotato

Per quattro commensali un coscio di capretto. Preghiamo il macellaio di operare il dissotato. Nel loro prodotto dall'estrazione in introduciamo un rametto di rosmarino fresco e uno di salvia. Leghiamo la carne con spago da cucina. Battiamo nel mortajo poco pepe in grano e mischiamolo a sale. Solforiamo con cura l'esterno del coscio ed eliminiamo l'eccesso. Con un coltello affilato nudiamo a l'netta cinque carote ben pulite e cinque gambe di sedano sbevate e lavate. Poniamo in una teglia da forno due noci di burro e un cucchiaino extra vergine di olio di oliva. A fiamma moderata intridiamo e lasciamo passare i sedani e carote. Spruzziamo di vino bianco secco. Lo sciamo evaporare e ricopriamo il coscio delle verdure. Sigilliamo con carta stagnola e cuociamo al forno a fuoco medio alto per circa venti minuti. Libenamo il preparato della salvia e del rosmarino tagliamo a fette sottili. Disponiamo queste a petali in piatti caldi. Irroriamole del fondo di cottura e a lato i sedani e le carote. Un consiglio, accompagniamo il piatto con un bicchiere di Sangiovese toscano del le terre di Montalcino.

Spezzato al forno

Per quattro commensali chiediamo al macellaio la metà di una mezzina di capretto compreso il coscio ridotto a pezzi regolari. Soffochiamo ogni singola parte del misto sale e pepe necessario. Quindi in teglia da forno con bicchietti di burro e due cucchiaia di olio extra vergine di oliva. Cuociamo a calore medio alto per circa venti minuti. A parte mischiamo pane grattato con uno spicchio di aglio finemente battuto. Circa dieci minuti prima di staccare spolverizziamo del composto la carne e accorpochiamo. Il pane crostiera. Prima di servire, un abbondante battuto di prezzemolo tritato grossolanamente competerà l'opera. La crosta prodotta dal pane grattugiato serrappido il velluto della carne. Il profumo dell'aglio e del prezzemolo mischiati al fondo della cottura accompagnano tenui il godimento del ma nufatto. Un consiglio, accompagniamo il piatto con un bicchiere di giovane Rubesco Umbro.



Notizie dall'Arci Gola

BERGAMO Il giugno si tiene in Bergamo il banchetto inaugurale del locale Circolo Arci Gola per prenotare telefonare al numero 035 239565.

MANTOVA Arci Gola di Mantova sarà presente alla festa nazionale dello Sport che si terrà nella città lombarda dal 19 giugno al 5 luglio. Sono previste tre cene degustazioni di diverse cucine regionali. La prenotazione è obbligatoria. Chi è interessato può contattare Gilberto Venturini al numero 0376 361393 oppure 0376 362677.

ROSARINO Nella prima metà di giugno

esce il terzo numero di *Rosmarino* organo interno di Arci Gola inviato gratuitamente a tutti i soci *ghiotti* e *sapienti* dell'Associazione. Coloro che intendono associarsi possono farlo spendendo direttamente alla sede nazionale Via Medicità Istruta 14 Brà (Cuneo) un vaglia dell'importo di lire 10.000 per socio *Ghiotto* o lire 30.000 per socio *Sapiente* specificando nominativo indirizzo data di nascita e professione. Riceverà immediatamente il *Rosmarino* con l'elenco dei ristoranti con venzonati e convenienti proposte di acquisto.

GIOVANI CUOCHI Arci Gola alline di favorire

la formazione professionale di giovani cuochi intende istituire un laboratorio permanente presso la cucina di grandi ristoranti. In questo senso il presidente nazionale Carlo Petrucci ha avviato personali contatti con famosi cuochi italiani, francesi e statunitensi disposti ad accogliere nelle loro cucine giovani provenienti da scuole alberghiere o desiderosi di specializzarsi. Gli stages presso questi ristoranti sono gratuiti. Si richiedono determinazione e conoscenze di base. I cuochi interessati a questa esperienza debbono presentare domanda scritta da inviare alla sede nazionale di Arci

Gola in Bra contenente dati anagrafici titolo di studio curriculum esperienze acquisite e particolari predisposizioni.

LUGO DI ROMAGNA L'Arci Gola di Lugo organizza gli itinerari del solstizio d'estate. Quattro appuntamenti gastronomici in buone trattorie tradizionali della Bassa Romagna. Giovedì 4 giugno l'appuntamento è presso la trattoria «Spaventapasseri» ad Anita di Argenta giovedì 11 giugno presso la locanda «Del l'Angelo» a Lavezzola di Conselice (Ravenna). Per le prenotazioni rivolgersi presso Arci Gola di Lugo telefono 0545 26924.

IL CALICE RACCONTA

Preso in Crimea finì sull'Astico

VALERIO MIROGLIO

Esco dal seminario ma di poco. Mi occupo di un vino fuori dalla sua terra di origine. Per una volta ne vale la pena. Si tratta del Tocai rosso. Partendo da dove devo farlo, lontano ancora un po' dalla terra del Tocai, ando da Maurizio Corgnati a Magliana che è la provincia di Torino nel Canavese. Le Alpi sono a pochi passi aggressive turchesche cartoline. Non credo di avere un grande amore per le Alpi. Devo attraversare gran parte della piana piemontese per arrivare dove cominciano le prime gobbe collinose prima delle montagne. A Crescentino c'è un posto dove ci si aspetta di trovare la bottega di un ciabattino e invece c'è il Circolo Culturale Grazia Deledda. Quando ho deciso di andare da Corgnati non sapevo che avrei parlato di Tocai rosso. Sapevo che avrei parlato con un vecchio amico, colto, grande cuoco, ottimo conversatore amante delle arti e della pittura in particolare. Sapevo di aver bevuto da lui anni prima un

rosso rubino cristallino morbido e asciutto. Straordinariamente bello a vedersi. Non è così sueto trovare tanta morbidezza in un vino asciutto. Mi accorgo che il vocabolario degli esegisti del vino è molto povero. Corgnati non dice con il suo Tocai rosso me lo fa semplicemente bere. Mi dice la sua storia. Tutto comincia con il Corpo di spedizione italiano in terra di Crimea comandato dal generale La Marmora. Corgnati dice «nel '55» non dice nel 1855. È una questione generazionale? L'idea di allearsi con l'Inghilterra e la Francia contro la Russia che voleva mettere le mani sui domini turchi fu di Cavour. Si trattava di immolare un buon numero di sciagurati che non sapevano niente dei territori turchi e di Zar. Si è fatto che il nostro corpo di spedizione si riducesse drasticamente come previsto per colpa dei russi. La Marmora si ritirò in un campo di fucile. Anche Lamarmora si ritirò in un campo di fucile. Il ritorno dei superstiti cominciò in agosto. Tra loro c'è un soldato che si mette in mezzo a un virgulto della vite dalla quale si grana il posto ricava il vino che lo aveva dissotato e

anche sbronzato prima degli assalti. Quel virgulto diventa vite a Breganze in provincia di Vicenza. La vite diventa vino sul greto del torrente Astico. Qualcosa tira in ballo il destino. Asti su certe colline sabbiose produce Grignolino. Basta aggiungere un «co» e viene fuori il Tocai rosso che ora Corgnati mi dice che è una «specie di Grignolino veneto». Asti sulla sabbia Astico sulla ghiaia. Il primo tende all'aspro il secondo è decisamente morbido. Hanno la stessa gradazione da undici a dodici. Sono assai simili di colore e vanno bevuti giovani.

Tutti gli anni in settembre Corgnati invita artisti d'ogni parte d'Italia a fare affreschi nel suo paese. «Ce ne sono già trentadue e quest'anno arriviamo all'esaurimento dei muniti. Peccato dico e il primo museo del genere. Uscendo vedo un Tadini di fronte alla chiesa più in là un Prozzati poi un Alinari. Sulla piazza sotto a un monumento al contadino fatto da Pietro Galardi. Un assai mirabile di vecchie strutture da un lato. E capirgli dice «Al contadino vittoriano di tutti le guerre e di tutte le piazze».

AL SAPOR DI VINO

A Montepulciano è nobile

CARLO PETRINI

In quella parte della Toscana menzionata tra Chianciano e Montalcino si possono godere vacanze meravigliose confortate da un lato da vini preziosi e pranzi che sono vere opere d'arte culinaria dall'altro dalla sicurezza di avere a portata di mano le acque termali di Chianciano e Bagno Vignoni per rigenerarsi dagli inevitabili peccati di gola. Se il vostro scopo primario è la rigenerazione non avete bisogno dei miei consigli. Langhi e acque marce sono ben noti. Se invece preferite alle cure favolose allegre e vini onesti, ecco un paio di indirizzi fidati. Se passate in Montepulciano fermatevi alla cantina degli Avignonesi nella strada centrale appena superata la cinta muraria qui avrete modo di conoscere un'eccezionale e primo tra tutti il Vino Nobile di Montepulciano. Il Nobile e senza dubbio uno dei vini più prestigiosi d'Italia ottenuto principalmente da uve Sangiovese e Canaiolo. Il suo sapore è un po' di legno ma è un colore rosso rubino intenso che con l'invecchiamento assume sfumature di rame. È quindi un vino di alto pregio grande (rispetto a toscano) e non misto.

o brasi o caccagione. De molti Nobile di Montepulciano che ho assaggiato quello degli Avignonesi è il più convincente per l'eleganza del profumo e l'equilibrio che al gusto raggiungono le diverse componenti (alcol e tanino in particolare). Ma oltre a questo vino che rimane il leader della casa qui trovate altri piccoli gioielli quali un eccellente Chardonnay e il raro V'n Santo (strepitoso). Non fermatevi però solo in cantina. Infatti l'azienda Avignonesi conduce pure un ottimo ristorante. La Casanova di Chianciano dove l'ambiente la cucina e la gentilezza del servizio raggiungono i vertici di una bravura. Prezzi un po' alti ma nel gusto è un ottimo rapporto con l'alta qualità. Mi dico poi fidatissimi ispettori dell'Arci Gola che negli ultimi tempi lavora alla Casanova un giovane pasticcere che inventa squisitezze soprattutto un motivo in più per venire a Chianciano a fare la cura di un buon vino e della buona tavola.

Cantina Avignonesi via di Gracciano nel Corso II Montepulciano telefono 0578/757874. Ristorante La Casanova strada di Vittoria 10 Chianciano telefono 0578/10443 (chi si è lunedì).

no da Roma vive Dante detto Carraro.

Ha le sue greggi sul colle degli Angeli (e un telefono 06/9578251).

Da generazioni la sua famiglia è famosa nella zona paston e rimato di grande romanità. Rimaton capaci di improvvisare ottavine per lunghe serate nella classica tenzone poetica a cantare i reali di Francia come fossero automobili o l'Orlando Furioso confuso con Craxi famosi nella zona per le scampanate i canti gioiosi e scherzosi che s'improvvisano la notte sotto le finestre dei novelli sposi.

E il capretto?

Il capretto dalla carne dolcissima e sapore sissima un che di acidulo penetrante il profumo di erbe aromatiche nasce a fine febbraio ed è ottimo ai primi di aprile fino a maggio. È questo quello che vi dirà Dante portandovi nella zona ideale dove la capra raggiunge per bontà di pasture vertici di travolgente squisitezza. È l'altopiano delle Mairarde dalle parti di Vallerotonda nel Frosinate. Qui le capre di Dante che sono quelle della razza napoletana capaci di brucare sia a terra che in ana trovano i prati di erba gialla che dà alla carne dolcezza e profumo.

In ana strappano dai rami più bassi le foglie line dell'olmo e dell'olivo che fanno la carne magra e le donano quel sapore dolce amaro caratteristico del capretto al suo meglio. Ma andate a trovare Dante soprattutto per farvi raccontare le lunghe notti della transumanza e i racconti antichi dei pastori.

Ad un prossimo appuntamento vi parlerò del latte e del formaggio di capra cibi che mantengono un goloso approfondimento.