

# la lepre

**L**epre in salmi, a caccia fortunata, recitano le guide gastronomiche. Tanto è rara. A differenza del tempo in cui Ovidio paragonava il numero delle lepre a quello delle pene d'amore. «Quante su l'Athos vagano le lepre/ e in Ibla l'api a chieder miele ai fiori/ quante sono le bacche al chiaro ulivo/ ed agli scogli avvinte le conchiglie/ altrettanti in amor sono i dolori». La lepre era così desiderata che per essa furono allevati specialissimi cani i melancolici della tradizione greca, precursori dei nobili levrieri. E quando Aristofane, negli «Acarnesi», la trionfava al suo modo grottesco la pace sulla guerra, Dicepolo ordina ai suoi di festeggiare l'avvenimento con un piatto particolare. «Ragazzi, donne, avete sentito? Fate bollire, arrostito al punto giusto, nemesate, togliete la lepre dal fuoco, in fretta».

Jean François Revel cita la lepre di Aristofane per sottolineare l'errore, che si protrarrà a lungo nella consuetudine culinaria, di far bollire le carni prima di arrostarle. Sarà Aristofane a correggere quell'anomalia, citando ancora una volta la lepre. «Ci sono molti modi di cuocere la lepre; ecco il procedimento migliore: fatele arrostito, toglietela dallo spiedo quando è ancora un po' al sangue, cospargetela semplicemente di sale e servitela... Non fate smorire di fronte al sangue che sgocciola dalle carni, mangiate in fretta. Tutti gli altri modi di preparare la carne sono, secondo me, assurdi».

Nel *De re culinaria* che ci è giunto sotto il nome di Apicio in alcune ricette per la lepre

è prevista la bollitura prima del passaggio al forno o al tegame, ma ve ne sono altre che anticipano un procedimento «moderno». Per esempio quello che prevede, prima della cottura, la marinatura con pepe, santoreggia, ruta, cipolla, un po' di timo tritati e sciolti nella salsa di pesce. Legata e bagnata con la sua stessa marinata, la lepre viene sistemata in una teglia e passata al forno. Deve essere continuamente umettata con una salsa a base di ruta, pepe, cipolla, santoreggia, dattini, uva passa tostata, vino, olio, salsa di pesce e mosto cotto.

Fu forse questa la lepre con la quale Trimalcione sbalordì i suoi ospiti dopo averli delusi con cibi volgari e di poco prezzo. Quattro ballerini recano a passo di danza un «trionfo». Scoprendolo appare un immenso bacile ricolorato di caccagione e di volatili con al centro, quasi acquattata, una lepre che, ornata di ali, imita Pegasus. Tutti applaudono.

Come mai tanto amore per la lepre? I romani giunsero ad allevarla assieme ad altri animali selvatici in speciali riserve. E perché ragguin-

GIUSEPPE MANTOVANO



Disegno di Andrea Pedrazzini

gesse particolare sapidezza veniva nutrita di semi d'orzo e grano, ciconia selvatica o lattuga oppure con ceci di Cartagine e nostrano, orzo e cicerchia macerati in acqua piovana.

Il suo fascino è antico. L'animale furbo e veloce stimolò la fantasia del cacciatore primitivo che lo caricò di simboli. Sotto ogni cielo la lepre capace di apparire e sparire velocemente, animale notturno e lunare, per gli Egizi come per gli Aztechi rappresentò la rigenerazione e la sensualità sfrenata. Animale ambiguo, fu portato, assieme al coniglio, agli onori della tavola con significati sacrali alla maniera dell'agnello o maledetto come impuro dagli Ebrei e da molti popoli orientali.

Il ruolo della lepre nella tavola è intramontabile. L'abbiamo trovata nella cena di Trimalcione, la troviamo, tanto per fare un esempio al volo, nel «Banchetto ordinato per la maestà della regina Christina di Svezia dal Serenissimo di Mantova» ed eseguito da Bartolomeo Stefani cuoco bolognese. Al terzo servizio di cucina appaiono «lepre arrosto, tutte lardate di condi-

to, e sopra furono servite con pasta reale, aceto di fiori di rosmarino, et adomati di uccelletti grassi cotti arrosto, regalata l'ala del piatto con pasta siringata, intrecciata con cannelloni confetti».

Sul fronte popolare-borghese moderno, la lepre in salmi quasi non conosce confini in Italia. Al piemontese orgoglioso del civet rispèdo no il lombardo di Sondrio con la lepre crostata (allo spiedo umettata di panna servita in salsa di panna e amaretti tostati), il trentino con la sua «lepre al tegame», in agrodolce che ne richiama altri meno aromatizzati come la frulana «lepre alla boema» e quella «alla toscana» che vuole l'aggiunta di cioccolata amara. Prende le distanze l'umbro con la «lepre alle olive» e l'emiliano con la «lepre sfilata». Il laziale la cuoce in casseruola con funghi secchi, chiodi di garofano, timo, lauro, vino rosso e sangue dell'animale. Torna il salmi nella calabrese «lepre all'antica». In ogni angolo della Penisola e in Sardegna, le mille sfumature della «caccatorta», in altri territori del Meridione e in Sicilia, di nuovo l'agrodolce.

C'è oggi la possibilità di sentirsi offrire la lepre quasi in ogni periodo dell'anno, ma è saggio ancora il consiglio di Folgore da San Gimignano il quale, nei Sonetti dei Mesi, «Ivren e cavuoli arrosto e lesso» pone in novembre, mentre il saggio «Cuoco Galante» concede da novembre a tutto gennaio. Il cuoco del «re galantuomo», Giovanni Vialardi allungò il periodo da ottobre a febbraio raccomandando che la lepre fosse di montagna e di collina e fra i cinque e i diciotto mesi di età.

## E' un forte corridore non fatela mai arrosto

DECIO G.R. CARUGATI

■ Osserviamola attentamente. Ha orecchie lunghe, vigili e sensibili. Pelliccia corta, folta e resistente. Il dorso color rosso macchiato al grigio il ventre bianco. La coda rialzata poggia sul posteriore. Ecco la lepre. Prona al balzo rievola a tergo fasce muscolari ben sviluppate. Scioltella denuncia ancor più tutta la leggerezza del selvatico. Non a caso è simbolo della velocità nella corsa. Intelligente, rapido e mimetico zigzagante. Raccolta come una molla non nasconde la ritrosia sospensiva. Ben diversa dal coniglio, rassegnato magazzino di pelo e di carne, legato a paragoni di ambigua timidezza.



Un tempo lasciata appesa al chiodo, sottopelle, fino a completa maturazione, la fro-

mica si pone la lepre spezzata con bacche di ginepro, pepe nero in grano, chiodi di garofano, foglie di lauro e una stecca di cannella. Per addolcire le carni aggiungiamo carote, cipolle e sedano. Si copre di vino bianco e secco che si lascia marinare per circa dodici ore. La lepre si idrata, si ammorbidente e si profuma. Asciughiamo con cura pezzo per pezzo e scegliamo una degna cottura. Consiglio in proposito l'umido. Per non disperdere il benefico trattamento iniziale. Sono contro gli arrosti di carne magra che inevitabilmente seccano e sottolineano i difetti congeniti. L'ingoloso inoltre è invito più generoso. Si accoppia festoso alla gialla polenta.

### Sautes con porcini

Per quattro commensali spezziamo una lepre a piccoli bocconi e trattiamola come in premessa. Ben asciugata rosoliamola con mezzo etto di lardo dolce battuto assieme a una gamba di sedano, una carota e una cipolla piccola. Un filo di olio extra vergine. Spruzziamo di vino bianco secco abbondante. Aggiungiamo, premuti con la forchetta, cinque pomodori pelati e scottati. Lasciamo maturare fino ad oltre la metà cottura. Paliamo e tagliamo a strisce duecentocinquanta grammi di funghi porcini. È una volta in pentola regoliamo di sale e pepe. Al termine asciughiamo la lepre e raddensiamo il fondo di cottura. Riuniamo le due componenti e conserviamo al caldo di bagnomaria. Confezioniamo una polenta gialla, raffreddiamola e tagliamola a fette. Passiamola questa alla griglia e serviamo in piatti piani caldi. Un consiglio accompagniamo con un calice di Cabernet Sauvignon dell'Alto Adige.

### Sautes con pinoli e olive

Per quattro commensali spezziamo una lepre a piccoli bocconi e trattiamola come in premessa. Ben asciugata rosoliamola con un etto di prosciutto crudo in fetta unica tagliata a strisce lunghe e cinquanta grammi di burro. Spruzziamo di vino bianco secco abbondante. Battiamo in un mortaio mezzo pugno di pinoli e un pugno di olive taggine snocciolate. Aggiungiamo il composto. E portiamo a maturazione completa le carni con l'aiuto di un piccolo ramaiolo di brodo di manzo leggero. Sarà opportuno controllare la salatura e la necessità di pepe dopo l'immissione del battuto di farina. Confezioniamo una polenta lenta di farina gialla, disponiamola a nido su piatti piani caldi e al centro, con grazia, il sautes di lepre. Un consiglio accompagniamo il piatto con un bicchiere di Nebbiolo d'Alba.

## Ma il macellaio romano ci fa solo pappardelle

SILVIO TORRE

■ Nel film «Mi permette babbo?» del 1956, Aldo Fabrizi interpretava un macellaio, ed aveva tutta la macelleria nel centro storico di Roma quasi davanti a Santa Maria della Pace, a due passi da piazza Navona. Nel film si riconoscono i luoghi ed i negozi che esistono tuttora, accanto alla macelleria ad angolo (quella di Fabrizi nel film) c'è una polleria, davanti una torrefazione (ora trasformata in bar), una drogheria, una pasta all'uovo (anche questa ultimamente scomparsa) e così via.

Di notte questa zona è diventata luogo di ritrovo dei giovani romani che si sono portati appresso una gran quantità di gelatene, pizze, crepette ecc. Ma di giorno, il mattino in particolare, il quartiere svela ancora una faccia tradizionale, bonana, magnona e cacciarona come quella appunto del film di Fabrizi. Un po' per curiosità ed un po' per scommessa, siamo andati nella polleria, quella accanto alla macelleria di Fabrizi, per parlare di lepre, animale assai lontano dalle tradizioni culinarie romane.

La polleria è dal 1901 e ha sempre trattato caccagione ed in questo periodo, come s'usa fare ancora nella capitale, vengono appesi a cuilli taggiani, tordi, qualche beccaccia, piccioni e, quando noi siamo arrivati, anche una lepre già spellata, in mostra con le sue carni nere.

La polleria ora è di Enrico che è riuscito a farla diventare un luogo d'incontro tra buongustai e mentre serve le signore, ad ogni comando, chiede «Come la deve fare?», giusto per meglio servire ed accontentare la cliente («O per meglio fregarla», interviene una signora).

«Che ne pensi della lepre? Ci chiediamo «Ecceola! Si la vedo, ma l'hai almeno mangiata? «Un paio di volte». Ed allora? «E buona».

Allora sei un buongustaio della lepre? «No. Dopo aver ben scalato un pezzo di carne con tutta la clientela che lo seguiva avida con gli occhi, riprende, «Io amo la caccia, ma mangio solamente tordi e beccacce, la lepre riconosco che è buona ma non mi tira tanto. Qui le lepre che vendono sono per il 99% tutte congelate». Congelate? e perché? «Perché vengono dall'Argentina». Ma allora sono d'allevamento? «No, sono sparate. Anche quelle che vengono dalla Jugoslavia». E quelle italiane che fine hanno fatto? «La caccia italiana, qualsiasi cacciatore nostro, se la mangia o la regala».

A Roma c'è parecchio consumo di carne di lepre? «Potrebbe essere molto più grande se fosse carne fresca». Ma perché, la carne congelata non è buona? «Ma, sai, soprattutto per il ristorante è costretto a scrivere che è congelata ed allora... I ristoranti che ordinano la lepre, hanno dei tagli particolari? «No, la prendono tutta intera e ci fanno le pappardelle al sugo di lepre».

Ma che tu sappia, c'è un modo per riconoscere la lepre vecchia da quella giovane? «No, non è possibile riconoscerla». Ma giusto per quantificare, quante ne vendi di lepre? «Ma, una quindicina l'anno eppoi, per esempio, c'è stata una signora che me ne ha ordinata un pezzetto ed io non posso congelarla, spellarla, e tagliarla solo un pezzetto. Insomma la do a chi se ne intende, a chi conosco, ad un mio cliente».

Una signora interviene e fa, rivolta ad Enrico «Ahò! M'è venuta voglia di provà sta lepre. Ma come se cucina?». «Devi prendere la lepre - risponde Enrico - la spelli, togli le pellicine e la lasci a bagno tutta la notte nel vino rosso e gli odori. Più ce ne metti e meglio è. Poi, damme retta, facce er sugo per le pappardelle».

# Il Casaro ha vinto il concorso feste Unità

## Un posto a tavola anche per la sinistra

CARLO PETRINI

■ Siamo così giunti alla chiusura del primo concorso ristoranti Feste dell'Unità pubblica quindi la classifica generale definitiva con gli immutati primi tre classificati che si aggiungono ai premi in palio. Ha vinto il Casaro, il ristorante della sezione Lame alla festa Nazionale di Bologna. Menzione d'obbligo per la Festa di Alba col suo bravo e generoso chef Roberto Piersimoni e tutte le compagnie e i compagni che per venti giorni hanno animato un'impresa ciclopica. Bisogna riconoscere che nel caso albesse la Festa dell'Unità svolge un'insostituibile funzione camerata durante i giorni della fiera del tartufo. Aggiungo poi che all'interno di questa festa è stata organizzata una serata a base di cucina di pesce con la presenza di Lino Natlerio di Imperia, lo «chef» che da trent'anni gestisce le cucine delle feste imperiesi e che ha contribuito a classificare la festa di Imperia al quinto posto a pari merito di Alba strana e bella congiugenza!

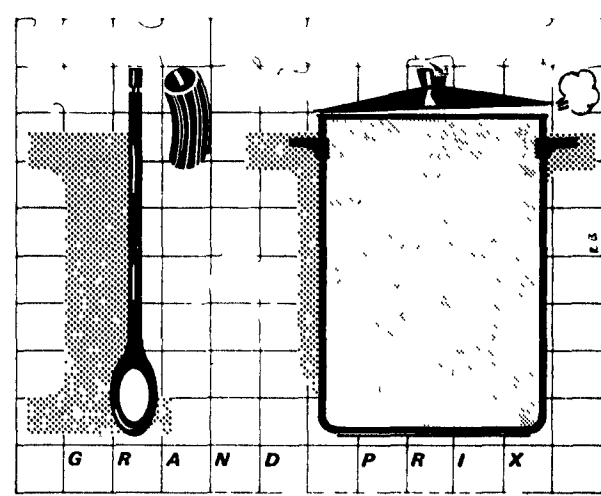
Il concorso è stato annunciato per noi che abbiamo vissuto, siamo dopo gli anni conoscendo persone che, ma anche per gli organizzatori delle feste che hanno adeno Casaro hanno potuto confrontarsi sul loro lavoro, hanno smussato alcune spigolosità, hanno aumentato la bella immagine della festa e qualificato il convivio. Non è una cosa di poco conto, è di grandissimo significato culturale e politico.

È stato un concorso partito sottolono con adesioni sì, ma certo molto poco rilevanti dal punto di vista numerico se consideriamo il numero imponente dei festival. Eppure, ha cambiato qualcosa anche rispetto agli assenti che vogliamo sottolineare non sono tutti bieca mente produttivisti, abbiamo segnalazioni di feste con cucine meravigliose che se iscritte

avrebbero potuto movimentare la nostra classifica. Perché non si sono iscritte? Non certo per le cinquantamila lire di tassa che ci tengo a sottolineare rappresentano una partita di giro, andando totalmente a sostenere i premi. Ci saranno sì questioni di tipo organizzativo burocratico. Ma è altrettanto vero che manca ancora una diffusa coscienza che le questioni di tipo gastronomico hanno una forte rilevanza anche sulla qualità della vita.

Certo pressappochismo non paga poiché le tematiche ambientali non esistono solo per combattere il nucleare o difendere una razza animale in via di estinzione. E poi, il piacere della gola non va mortificato va coltivato ed educato per godere sempre più di un atto che non può essere individuale ma totale e conviviale. Orbene il nostro gioco ha significato anche questo discutere e divertirsi svolgere con passione il proprio ruolo nella festa trovando giuste gratificazioni, dare valenza culturale ad un comparto ingiustamente considerato marginale. Le far capire a sinistra che la cultura materiale passa anche attraverso queste cose.

Questa esperienza, quindi non si chiude qui. Posso già preannunciare che la cerimonia di premiazione sarà un altro appuntamento importante e che il dibattito sinora aperto è destinato ad amplificarsi. Si chiude quindi la grande stagione delle feste e con essa la bella estate con le lunghe tavole imbandite le animante di scussioni, i canti della nostra memoria il rinnovato patto di amicizia e comunanza di idee che annualmente rinnoviamo. Nell'attesa di trovare queste cucine sempre più gustose e buone, i vini più selezionati e genuini, i prezzi sempre onesti e la pulizia assoluta in poche parole quello che un tempo si chiamava un altro piccolo elemento di socialismo.



## I primi magnifici dieci

■ Criteri rigorosi ispettori anonimi valutati zone ispirate alla massima obiettività. Da tutto questo è scaturita la classifica conclusiva del Concorso nazionale promosso e gestito dall'Arcigola, fra i ristoranti allestiti nel corso delle Feste dell'Unità svoltesi in tutta Italia. È stata una bella lotta, da cui sono usciti dieci vincitori meritevoli.

- 1) Ristorante Casaro, sezione Lame, Bologna, Festa Nazionale dell'Unità punti 450
- 2) San Bartolomeo al Mare, Impena p 440
- 3) Faenza, Forlì, 435
- 4) Venturina, Livorno 430
- 5) Granarolo Faentino, Ravenna 425
- 6) Impena 420
- 7) A pari merito Alba, Cuneo, 420
- 8) Porcino Malefico, Festa Nazionale dell'Unità di Bologna, 410
- 9) Montemarenzo, Bergamo, 405
- 10) Savignano, Cuneo, 400

## Quant'è pesante il fungo con la panna

PATRIZIA ROMAGNOLI

■ La festa nazionale dell'Unità, a Bologna è finita da un pezzo, ma è stata un buon osservatorio per capire cosa cambia nella ristorazione festaiola. Bologna è stata la vetrina per un'evoluzione passata e per una prossima ventura, sia per quanto riguarda lo stile delle feste, sia il gusto della gente.

Ma l'evoluzione è stata probabilmente più apparente che reale. In concreto, dei 23 stand ristoranti presenti a Bologna, meno della metà ha conservato le grandi tavolate di un tempo, nessuno o quasi ha rinunciato ad apparecchiare con tovaglie di stoffa e stoviglie decenti, tutti hanno fatto uno sforzo di arretrato almeno una quindicina hanno coperto con pannelli la zona cucina, affinché l'eccesso di effluvi non turbasse il pubblico.

Tutte note positive, segno di una maggiore delicatezza acquisita, e di una concezione di vita meno spartana, meno ostinatamente e unitamente volta «alla sostanza» delle cose. E nessuno per questo oserebbe più parlare di sintomi di mentalità «piccolo borghese», come si sarebbe detto venti anni fa. Benissimo. Tuttavia, questa evoluzione apre il campo a una riflessione più seria che cosa vogliono offrire le feste dell'Unità? Un tempo - fino agli anni Settanta - era tutto chiaro mangiare pochi cibi «genuini», fatti dalle «ardore», come si dice in Emilia, a poco prezzo e in un clima conviviale, di «embrassons nous». Questo clima si è conservato in alcune zone della festa - caso tipico, «La fattoria» o «il gallo rosso». In molti altri, la maggior parte, è stato sostituito con un'idea più alta dell'accoglienza. Ma non altrettanto pensata, in questi casi, la proposta. È un elemento di cultura alimentare che forse non ha ancora fatto riflettere i comunisti bolognesi. Il peso del tortellino ubiquitario si fa sentire prepotente. Insomma, anche nei ristoranti cosiddetti «rafinati», l'idea della quantità prevale su quella del significato del cibo. Bologna ama la ricchezza in tavola. E ricchezza vuol dire carne, vuol dire ripieni, vuol dire cibo simbolicamente «ricco». Estremizzando, può voler dire anche per i comunisti non si vive più nel paese della fame, c'è una rinvicata dell'abbondanza e della forza. Una cosa colpevole leggendo tutti i menu il riferimento continuo ai funghi e alla panna. Tralasciando il problema ambientale - i funghi freschi, quasi sempre porcini, che a quanti arruivano al parco Nord di Bologna e provenivano da boschi di tutta Italia, acquistati dai raccoglitori professionisti - il fungo è diventato un simbolo di raffinatezza, un'idea del nuovo e del ricco, come la panna lo è di abbondanza. A questo si aggiunge l'idea dell'esotico, o per lo meno dell'insuave. È il caso delle grandi quantità di caponno, frequentemente proposto in diversi ristoranti della festa anche qui con buona pace dell'ambiente. Tanta selvaggina in tavola non ha però infoccolato le polemiche tra cacciatori e anticaccia, ma è stata mangiata serenamente. Un'ultima annotazione va dedicata ai ristoranti stranieri - otto Paesi, tra Est e Ovest - dove ha pesato molto l'idea di venire comunque incontro ai (presunti) gusti degli ospiti. È stata l'idea dell'eccellenza del tortellino che ha fatto quasi sostituire la verdura con la carne nella paella alla valenciana - come osservava l'acuto cuoco spagnolo, Miguel - ha tolto la paprika rossa al ristorante ungherese, ha eliminato la smetana (panna acida) al ristorante sovietico, ha fatto cuocere a lungo le cipolle nel ristorante francese, e così via. Insomma, si è scelto il compromesso - e ce ne erano molte ragioni, anche economiche - piuttosto che il tentativo di fare conoscere delle culture diverse attraverso la cucina autentica.